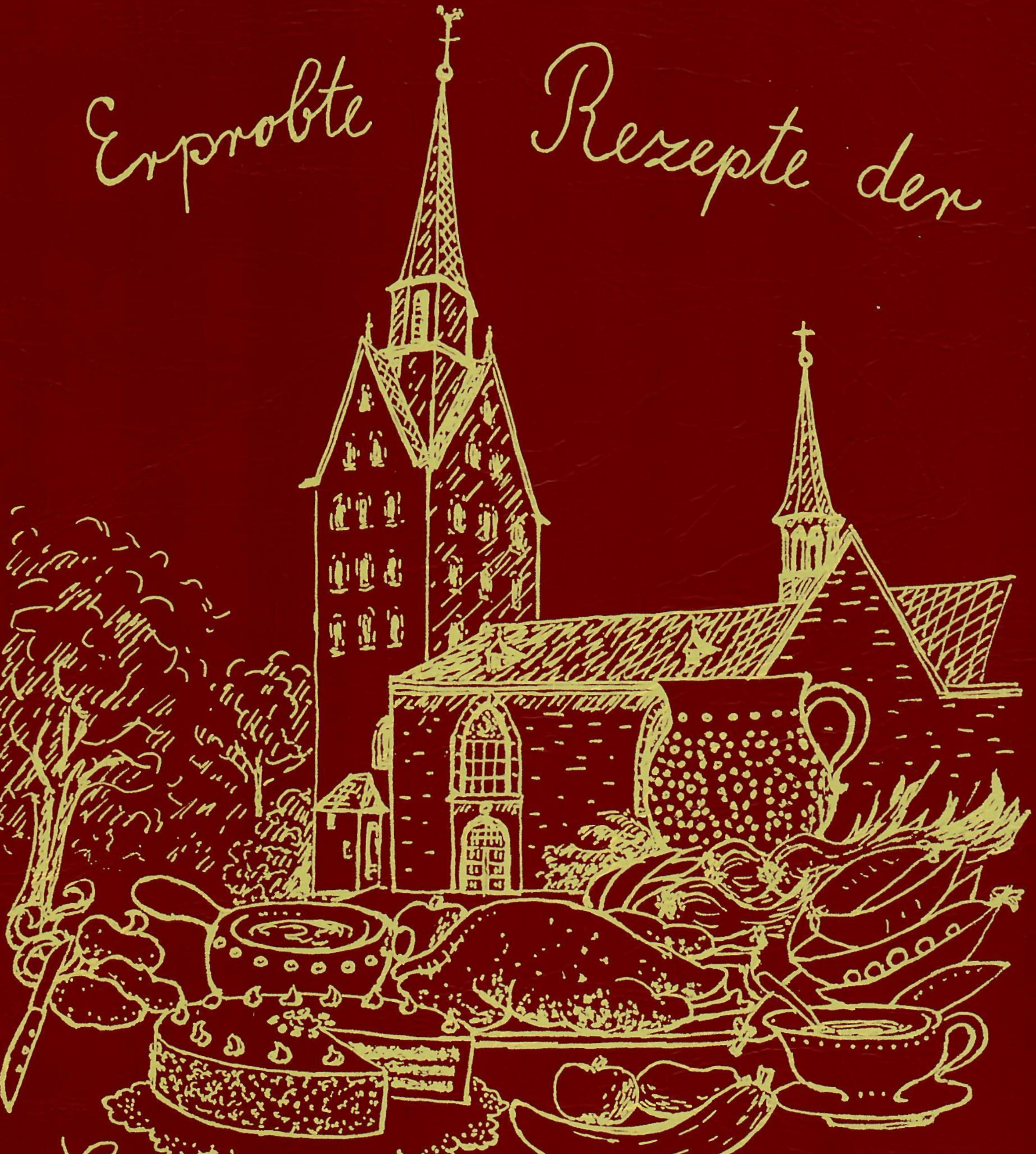
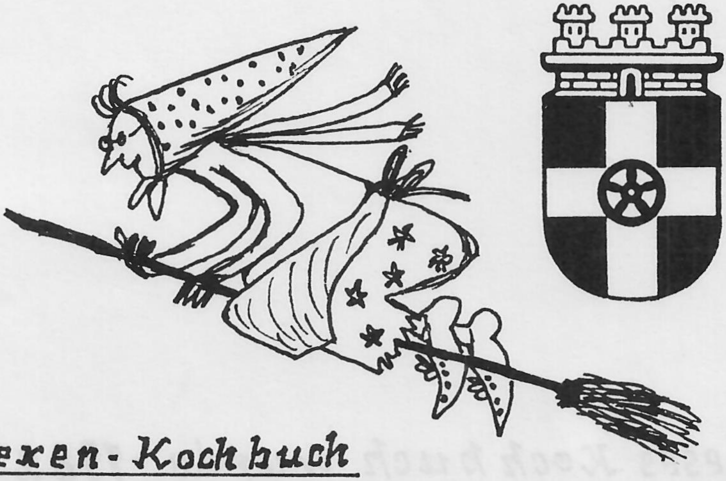
Erprobte Rezepte der



Geseker Landfrauen



Hexen-Kochbuch

Unser Städtchen im schönen Westfalenland,
ist nicht allein durch die Geseker Hexen bekannt.
In diesen Mauern hehr und fein,
waltet gewichtig der Landfrauen-Verein!
Diese Damen zu beschreiben füllt sicherlich Bände.
Von früh bis spät regen sie ihre fleißigen Hände.
Sind stets bedacht auf das Wohl ihrer Lieben,
und trotz allem ist ihnen der Humor noch geblieben.
Kürzlich nun hat man etwas Besonderes ersonnen,
als man mal wieder zusammengekommen.
Schon die Dichter hörte man sagen,
daß wohl die Liebe geht durch den Magen.
Drum ist in stürmischen Nächten,
wo zusammen wir fanden,
dies Hexen-Kochbuch dann entstanden.
Viele Geister mit ihrer Zauberkraft,
haben dieses Kunstwerk zustande gebracht.
Aus dem Schatz der Erfahrung kann man hier schöpfen,
und gar lieblich soll's duften aus Geseker Töpfen.
Und daß es allen munde, ob groß und klein,
erhofft von Herzen
Der Geseker Landfrauen-Verein! L. H.

Dieses Kochbuch wurde »1982«
vom Landfrauenverein Geseke
zugunsten der Lebenshilfe geschrieben.

Das Umschlagbild malte die
Geseker Hobbykünstlerin [und
Landfrau] Maria Krüggeler.

Bei der Auflage dieser Rezepte-
sammlung wurden wir von der
Sparkasse Geseke freund-
schaftlich unterstützt.

Inhaltsübersicht

Vorspeisen und Zwischengerichte	4 - 43
Suppen und Soßen	45 - 79
Hauptgerichte	80 - 184
Süßspeisen	187 - 205
Salate	207 - 255
Fisch	257 - 262
Getränke	265 - 272
Kuchen	274 - 423
Gebäck	424 - 435
Brot	436 - 439
Eingemachtes	441 - 457
Schlachten	461 - 469

Vorspeisen

und

Zwischengerichte

Abwechslung
stärkt den
Appetit!

H.

Allgäuer Försterfreude

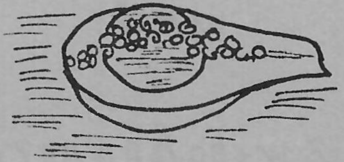
1 Camembert (250 gr)

2 Birnen

1 Ei, etwas Mehl, Semmelbrösel

4 Eßl. Butter

Preiselbeeren



Camembert mit Gabel zerdrücken, mit 2 Eßl. Butter vermengen, zu Kugeln formen. Diese in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel rollen. Kugeln in einer Pfanne in der restl. Butter anbraten. Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen, an den Schnittflächen kurz anbraten. Heiße Käsekugeln in die Birnen setzen, mit Preiselbeeren garniert servieren.

Aprikosen - Kräcker (12 Stück)

125 g Frischkäse mit 2 Eßl. Aprikosensaft und 1 Päckchen Vanillinzucker glattrühren und auf 12 Kräcker verteilen.
Auf jeden Kräcker eine halbe Aprikose mit der offenen Seite nach oben setzen. Mit dem restlichen Frischkäse füllen und einem halben Walnußkern garnieren.

Roastbeeftoast (4 Portionen)

4 Toasts mit Margarine bestreichen und mit je 1 Salatblatt belegen. 100 g Frischkäse mit 2 Eßl. Milch und 1 Eßl. Meerrettich glattrühren. In 4 zu Tüten aufgerollten Scheiben Roastbeef füllen.
Diese auf die Toasts legen. 100 g Salatgurken und 2 kl. Scheiben Ananas in Streifen schneiden, neben dem Roastbeef anrichten.

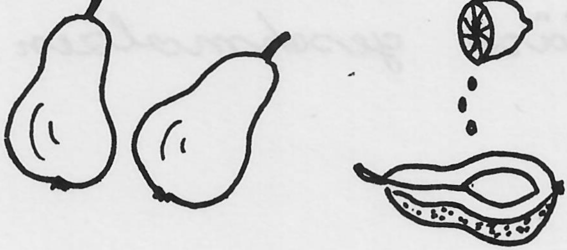
Buttermilchpfannekuchen

1/2 Lt. Buttermilch
2 Eier
1 1/2 - 2 Teel. Natron
1/2 - 3/4 " Mehl
4 - 5 Eßl. Zucker.
Alles zu einem Teig verrühren.
Öl in der Pfanne erhitzen.
Zuerst macht man eine Probe.
Man gibt 1 Eßl. Teig in das heiße Fett. Der Kuchen darf nicht größer als der Boden einer Tasse werden; andernfalls gibt man noch etwas Mehl hinzu.
Die kleinen Pfannekuchen beidseitig backen und mit Zucker bestreuen.

Birne Ripiene

6 feste Birnen, 2 El. Zitronensaft
75 gr. Gorgonzola, 75 gr. Butter,
75 gr. gem. Wallnußkerne:

Birnen schälen u. halbieren, das Kerngehäuse entfernen u. etwas Fruchtfleisch herausschneiden. Die Birnenhälfte mit Zitronensaft bestreichen damit sie nicht braun werden. Den Käse mit der Butter verrühren u. in drei Hälften füllen. Die Hälften vorsichtig zusammendrücken in den gem. Wallnüssen wälzen u. für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen



G. K.

Birnen-Käse-Frikadellen

Zutaten: 500 gr. gemischtes Hackfleisch, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Paniermehl, Salz, Pfeffer, 2 Eier

Alle Zutaten vermengen und zu Schnitzel große Frikadellen formen. In der Pfanne braten (o. Grillen)

Nach dem Garen gekochte Birnenhälften und eine Scheibe Holländer-Gouda auf die Frikadellen legen. Mit einem Deckel zudecken (o. überbacken) bis der Käse geschmolzen ist.

Frucht - Omeletten.

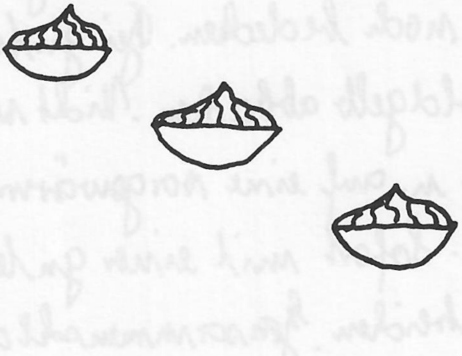
3 Eigelb mit 100 g Zucker schaumig rühren. Den festen Schnee von 5 Eiweiss unterziehen. 1 Teel. Mehl und 1 Teel. Stärkemehl vorsichtig daraufsieben. Behutsam verrühren. – In einer schweren eisernen Pfanne reichlich Butter heiss werden lassen. Omelette-Masse darauf verteilen u. sofort in den heissen Backofen schieben. Vorher noch bedecken. Bei guter Mittelhitze goldgelb abbacken. Nicht wenden. Herausnehmen u. auf eine vorgewärmte Platte schieben. Sofort mit einer guten Marmelade bestreichen. Zusammenschlagen.

Gefüllte Eier

halbierte Eier
2 Eßl. Majonaise
1 Eßl. kleingesch.
Lachs

2 Eßl. Majonaise
1 Eßl. gerieb.
Käse

Eigelb mit der Gabel zerdrücken u. mit der Majonaise verrühren. Diese Masse in 2 Portionen teilen u. mit den gewünschten Zutaten vermengen. Jede Eihälfte verschiedenen füllen.



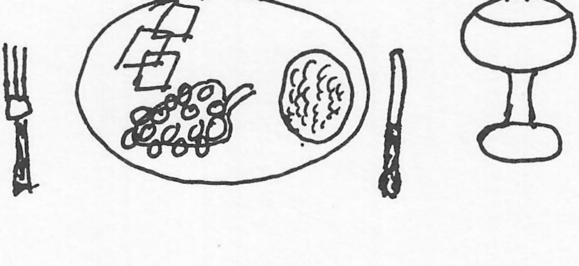
Gebackene Schinkenrollen

200 g gekochter Schinken, 1 Ei, Salz
200 g Mehl 65 g Emmentaler Käse
100 g Margarine 1 Eigelb

Aus Mehl, Fett, Ei u. Salz einen Knetteig herstellen, kühlstellen, ausrollen u. in 8 cm große Quadrate ausradeln. Auf jedes Quadrat ein etwas kleineres von gek. Schinken u. einen kleinen Käsestreifen legen. Eine Rolle formen, in den Seiten fest andrücken, mit Eigelb bestreichen u. auf einem gefetteten Blech bei 225 Grad 15-20 Min. backen.

Gerüpfter - Camenbert

1 frischen Camenbert vierteln. und mit der gleichen Menge Butter, und 1 Zwiebel durch die kleine Scheibe des Fleischwolfes laufen lassen. Danach die Masse zu einem Haufen formen und auf einen Teller setzen. Mit etwas Paprika-Pulver bestreuen. Dazu legt man Schwarzbrot und Obst. (blaue Weintrauben) Ganz besonders gut dazu mundet ein Glas badischer Weißherbst



Hummercocktail

Zutaten:

1 Ds. Hummer o. Langustenfleisch
1 Kopf grüner Salat
3 Eßl Tomatenketchup
1/8 l süße Sahne
1 Gl. Weinbrand
Paprika, Zitronenscheiben, Dill

Zubereitung.

Cocktailgläser mit Salatblätter auslegen. Das Hummerfleisch darauf verteilen. Tomatenketchup, Sahne, Weinbrand u. etwas Paprika verrühren u. über den Cocktail gießen. Mit etwas Dill u. jeweils einer Zitronenscheibe verzieren. Kühl servieren.

Irenes Pastete

Zutaten: 3 Pk. Tiefkühl-Blätterteig,
4 Eßl. Paniermehl
750 g Bratwurstmasse
2 Bd. Petersilie
4 Zwiebeln
250 g dünne Schinkenscheiben
250 g Tomaten
4 gr. Essiggurken
etwas Oregano
Eigelb

Gut die Hälfte des Blätterteiges
dünn ausrollen und ein kalt
abgespültes Backblech damit

auslegen, den Rand etwas hoch-
ziehen. Das Semmelmehl darüber streuen, die Bratwurstmasse darauf verteilen, gehackte Zwiebeln in etwas Margarine andünsten, auf das Fleisch geben. Darüber die Schinkenscheiben legen, in Scheiben geschnittene Tomaten und Gurken auf den Schinken legen und mit etwas Oregano würzen. Den restlichen Teig ausrollen und als Deckel darauflegen. Den Teig mit Eigelb bepinseln und mehrmals einstechen.

Backofen: vorheizen 225°
abbacken 225°, 30-35 Min.

Die Menge ergibt ca. 8 Portionen

Jägerbällchen

Ca. 1 Pfd. Mett in kleine Bällchen formen und anbraten.
Aus dem Fett nehmen. Eine dicke Zwiebel in dem Fett andünsten und 1-2 kleingeschnittene Paprika dazugeben. Mit Wasser auffüllen, andicken, 3-4 Eßl. Zigeunersoße dazugeben. Eine kleine Dose Pilze und die Bällchen in die Tunke geben.

Zu Reis oder Nudeln servieren.

Käsesoufflè (4 Port.)

50 g Butter
200 g ger. Gouda (mittelalt)
50 g Mehl
1/8 l Milch
4 Eigelb
1 Eßl. Weißwein
Salz, Pfeffer
Muskatnuß
6 Eiweiß
50 g Roquefort

Butter zerlassen, etwas davon abnehmen u. eine feuerfeste Form ausfetten und mit 1 Eßl. ger. Käse ausstreuen. Aus der restl. Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten. Mit Milch ablöschen und mit den Eigelben legieren. Den Gouda zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Mit Wein, Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmekken.

Die Masse auskühlen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Wichtig: Je steifer das geschlagene Eiweiß ist, um so besser gelingt das Soufflè. Ein bis zwei Eßl. Eiweiß unter die abgekühlte Käsemasse rühren, damit sie geschmeidig wird. Dann erst den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Sofort in die ausgefettete Form füllen und mit dem zerbröselten Roquefort bestreuen.

Mittl. Schiene 200° 30-40 Min. backen.

Wichtig: Während des Backens die Ofentür nicht öffnen! Nach dem Backen das Soufflè heiß aus der Form servieren.

Kartoffelkroketten

750 gr. Kartoffeln
etwas Salz
30 gr. Margarine

1 Eigelb
75 - 100 gr. Mondamin
etwas geriebener Muskatnuß
1 Ei und Semmelmehl
Fett zum Ausbacken

Die Kartoffeln schälen, waschen in Wasser mit Salz garkochen. Die garen Kartoffeln durch die Presse geben und erkalten lassen. Das Fett geschmeidig rühren, Eigelb Kart. Mehl Salz und Muskat hinzugeben. Aus dem Kartoffelteig 5 cm lange Röllchen formen, sie in gequirltem Ei und dann in Semmelmehl wenden und sofort schwimmend in dem erhitztem Fett backen.

Kalbfleisch-Frikassee:

750 gr. Kalbsbrust und 1 geachtelte Zwiebel in heißem Fett hell anbraten, kochendes Wasser darübergießen, Pfefferkörner und 1 Petersilienwurzel, 1/2 Lorbeerblatt und Salz hinzufügen. Alles ca. 60 Min. gar kochen. Das Fleisch in Stücke schneiden, evtl. Knorpel und Haut entfernen, die Brühe durchsieben u. aufkochen lassen. 3 Eßl. Mondamin, 1/2 Tasse Weißwein, 1 Eigelb verrühren, in die kochende Brühe gießen u. kurz aufkochen lassen.
Die Soße mit Salz, Zucker, Aromat, Zitronenschale- u. Saft abschmecken.
Das Fleisch der 2 Bratwürstchen als Klößchen hineingeben, 2 Eßl. Kapern u. Kalbfleisch hinzufügen u. alles gut durchziehen lassen.

„London - Toast"

1 Scheibe Weissbrot auf beiden Seiten rösten u. dann ganz dünn mit scharfem Senf bestreichen, 1 starke Scheibe kalten Kalbsbraten darauflegen, darauf etwas gehackte Petersilie streuen, dann vorgedünstete Champignons (oder aus der Konserve) darauflegen und zuletzt 2 Scheiben Schmelzkäse darübergeben. Im Ofen kurz überbacken und gleich heiss servieren.

Makrelenpaste mit Toast

Zutaten:

1 geräucherte Makrele 500 g
125 g Doppelrahm Frischkäse
50 g Butter
1 Eßl. Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Petersilie
Zitronenscheiben
8 Scheiben Toast

Zubereitung: Die Makrelen häuten, entgräten u. mit dem Knethaken des Handrührgerätes zermusen, Frischkäse, Zitronensaft, Butter, Salz u. Pfeffer dazugeben. Alles zu einer glatten Paste verkneten, abschmecken. Alufolie entfernen, die Paste mit scharfem Messer in Scheiben oder Dreiecke schneiden. Mit Petersilie evtl. Kaviar garnieren, dazu Toast reichen.

Omelett nach Schweizer Art

Omeletteig von 6 Eiern herstellen, mit 50g geriebenem Käse vermischen, backen.
Folgende Füllung hineingeben:

80g durchwachsenen Speck würflig schneiden u. glasig braten, 1 kleine fein geschnittene Zwiebel zugeben u. darin goldgelb dünsten. Eine gekochte Kartoffel fein reiben, zugeben, anbraten. 1 Eßlöffel gehakte Kräuter zugeben, alles gut abschmecken.

Oma's Kochkäse

1/2 ℔ Quark, 1 Harzer Käse, 1 Stich Butter, 1 Messerspitze Natron, 2 Teelöffel Kümmel, 1 Eigelb und 1 Tasse Milch.

Harzer Käse in einer Pfanne in kleine Stücke schneiden und mit der Butter langsam auflösen. Alle Zutaten außer Eigelb hineinrühren und langsam aufkochen. Zum Schluß Eigelb unterrühren.

Pikant gefüllte Schinkenröllchen

3 hartgekochte Eier

2 Gurken

1 Eßl. Mayonnaise

1 Eßl. gehackte Petersilie

4 Scheiben gek. Schinken

Eier und Gurken in Würfel schneiden, Mayonnaise und Petersilie zugeben und den Schinken damit füllen. Dazu kann Toast gereicht werden.

Meerrettich-Soße

150 g (1 Becher) saure Sahne mit 1 gehäuften Teel. geriebenem Meerrettich (aus dem Glas) 1 Teel. Senf, 2 hartgekochten, gepellten, kleingewürfelten Eiern und 1 Eßl. gehacktem Dill verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße schmeckt gut zu kaltem Braten, Schinken etc.

Quarkkeulchen

1 Pfd Quark
80 gr. Mehl
375 gr. gek. Kartoffeln
5 gr. Salz
50 gr. Zucker
2 Essl. Korinthen
abger. Zitronenschale
1 Ei

Quark wird mit allen Zutaten vermischt, flachgedrückte Klöße geformt, in heißem Fett von beiden Seiten schön braun gebacken und noch warm mit Zimt und Zucker zu Tisch gegeben.

Ragout-fin:
Etwa 2 ℔ Kalbfleisch (Nacken oder Brust)

gut bedeckt mit kaltem Wasser 1 dicken Zwiebel, einen ganzen Würfel (Maggi-Ochsenkopf) etwas Salz und Pfeffer gar kochen, das Fleisch erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe durchseihen, mit einer Dose Champignons aufkochen, eine ganz kleine Prise Zucker, etwas Muskatnuß, ein paar Tropfen Zitrone, etwas Worchestersoße und ein Stich Butter hinzufügen und mit angerührtem Mehl dicken, das Fleisch hinzugeben und alles gut heiß in Förmchen oder Schälchen füllen

und mit geriebenem Schweizer-
käse mit etwas Paniermehl
gemischt und Butterflöckchen
im Backofen überbacken, und
mit geröstetem Toastbrot reichen,
Worchestersoße dazu anbieten.

Reibekuchen
(f. 4 Personen)

1 1/2 kg. rohe, geschälte Kartoffeln
3 mittlere Zwiebeln
2 Eier
Salz, etwas Pfeffer.

Die rohen, geschälten Kartoffeln zu einem grob-faserigen Brei reiben, Salz und die Zwiebeln (ebenfalls gerieben) hinzugeben. Den Brei ausdrücken und das Wasser auffangen. Diese Stärke unter starkem Rühren zum Kochen bringen. Die heiße erstarrte Masse unter die Kartoffeln rühren. Damit erspart man sich jegliches Andicken. Nun werden die Eier hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Den Brei löffelweise in eine mit Öl erhitzte Pfanne geben und zu Plätzchen platt drücken. Plätzchen auf beiden Seiten knusprig braun backen.
Mit Apfelkompott servieren.

Soll der Brei nicht nachdunkeln, empfiehlt es sich, die geschälten Kartoffeln zu schwefeln (Kartoffeln in einen Kochtopf- oben auf eine Untertasse mit ca. 2 cm. Schwefelfaden - anzünden - Deckel fest auflegen und ca. 3 Minuten schwefeln). Schwefelfaden in der Apotheke erhältlich.

Rühreier nach Art des Hauses

8 Eier

1 Prise Salz

3 TL Butter

2 Scheiben Weißbrot

1 TL gehackte Petersilie

Eier gut aufschlagen, salzen und in erwärmter Pfanne in Butter leicht mit dem Holzlöffel durchziehen. Im letzten Augenblick in Butter geröstete Weißbrotwürfel darunter geben, mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu reiche man gemischten Salat.

Spargel im Blätterteig

(4 Port.)

1000 g Spargel
1 l Salzwasser
1 Teel. Zucker
Saft 1 Zitrone
1 Teel. Butter
1 P. TK Blätterteig
4 Sch. gek. Schinken
1/2 Döschen Gänseleberpastete
2 Eigelb

Den geschälten Spargel in Salzwasser, Zucker und Butter 20-25 Min kochen, herausnehmen und vorsichtig abtropfen lassen. Auf eine Platte zum Auskühlen geben. Blätterteig nach Vorschrift auftauen und zu einem Quadrat von 50x50 cm ausrollen und in 4 gleichmäßige Platten teilen. Ungerade Ränder abschneiden. Jeden Teigfladen mit einer Scheibe gek. Schinken belegen. Gänseleberpastete auf den Schinken streichen. Darauf gleichmäßig den abgekühlten Spargel verteilen. Das Ganze zusammenschlagen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Aus dem restl. Teig Streifen ausrädeln und die Oberfläche der Päckchen damit belegen, ebenfalls bestreichen u. den Teig mit einer Gabel einstechen. Päckchen auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Bei 200-220° 15-20 Min. backen. Als Beilage eignet sich Tomatensoße.

Spargel in Pfannkuchen

(4 Port.)

1500 g Spargel
Salz
1 Eßl. Zucker
2 hartgekochte Eier
125 g Mehl
5 rohe Eier
1/8 l Milch
100 g Butter
1 Bund Petersilie

dünn mit dem Sparschäler schälen, in Salz-Zucker-Wasser 20-25 Min. kochen. Die hartgekochten Eier pellen. Aus Mehl, Eiern, Milch und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig bereiten. Davon in erhitztem Fett 4 Pfannkuchen braten. Den gegarten, abgetropften Spargel in 4 Port. teilen, dann in die Pfannkuchen einrollen und anrichten. Gehackte, hartgekochte Eier und gehackte Petersilie im übrigen Fett erhitzen und über das Gericht geben. Servieren!

Frischen Spargel gibt es von Ende April bis Ende Juni. 100 g Spargel enthalten nur 15 Kcalorien. Neben einem hohen Vitamin C Gehalt enthält er reichlich Kalium. Deshalb ist frischer Spargel auch als Nierenreiniger bekannt.

Schneller „Florida"-Toast

Weissbrotscheiben leicht toasten, dünn mit Butter bestreichen und mit 1-2 Scheibletten belegen. Feine Streifen von gekochten Schinken mit Mayonnaise binden und auf die Toastscheiben verteilen. Darüber je eine halbe gedünstete Birne (aus der Dose) legen und mit einer Cocktail-Kirsche verzieren

Schweinefilet in Blätterteig

1 Schweinefilet

1 Packung tiefgefr. Blätterteig

Filet: mit Pfeffer und Salz würzen, mit Senf bestreichen und mit Oregano bestreuen, in heißem Fett kurz anbraten

Füllung: 250 g Gehacktes
125 g durchw. Speck (Schinken)
125 g Champignons
125 g Zwiebeln
125 g Kalbsleberwurst

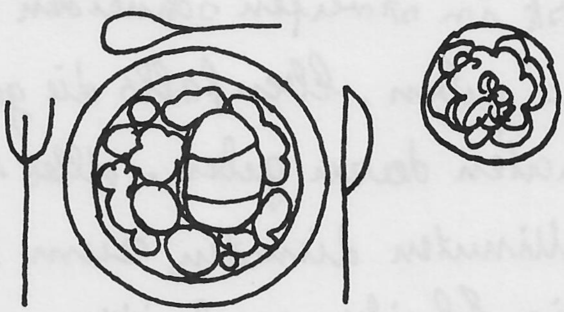
Schinken würfeln und ausbraten, Zwiebeln und Champignons hinzufügen, heiß mit dem Gehackten mischen, Leberwurst unterziehen.

Gewürze: viel Senf, Pfeffer, Salz u. Paprika, Zwiebelpulver, Kräuterbuttergewürz, Tabasco und Worcester-Sauce.

Füllung einige Stunden im Kühl-

schrank durchziehen, Blätterteig zum Rechteck ausrollen, mit der Füllung bestreichen und das Filet einrollen. Blätterteig mit der Gabel einstechen, Blätterteig mit Eiweiß ankleben, zuletzt mit Eigelb bestreichen.
Bei 250° ca 1 Stunde im Backofen.

Guten Appetit!



Spanische Pfanne

4 - 5 grüne Paprikaschoten
2 Pfd Tomaten
1 " Fleischwurst
Salz, Pfeffer, Öl
1 kl. Glas gefüllte Oliven

In wenig Öl die in Streifen geschnittenen Paprikaschotten ca 10 Minuten verdünsten. Die Fleischwurst in streifen schneiden und dazu geben. Ebenfalls die gewürfelten Tomaten dazu geben. Alles zusammen 20 Minuten dünsten, zum Schluß die in Scheiben geschnittenen Oliven dazu geben. Herzhaft mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dazu frisches Brot und Weißwein.

Spanische Eier-Gemüse-Pfanne

(4 Pers.)

250 g Tomaten	überbrühen, häuten
250 g Frühlingszwiebeln od. junger Porree	putzen, waschen, mit zartem grün in Ringe schneiden
500 g Zucchini	waschen, in Scheiben schneiden
2 Knoblauchzehen	fein hacken
2 Knoblauchwürstchen (Ca. 150 g)	in Scheiben schneiden
4 Eßl. Öl	in einer großen Pfanne erhitzen.
300 g frische od. TK Erbsen	Knoblauch, Zwiebeln, Zucchini, Wurst, Erbsen und die Gewürze hinzufügen. Pfanne schließen und alles 6 Min. bei mittlerer Hitze schmoren.
4 Eier Salz grob gem. Pfeffer geh. Petersilie	Tomaten halbieren und zum Gemüse

geben. Für die Eier das Gemüse in der Pfannenmitte etwas auseinanderschieben. Die Eier dorthinein aufschlagen. Mit Salz und grobem Pfeffer bestreuen. Solange in der offenen Pfanne braten, bis das Eiweiß gestockt ist.

Die gehackte Petersilie darauf geben und das Gericht gleich aus der Pfanne servieren.

Als Beigabe eignet sich frisches Stangenweißbrot!

Staugenzellerie mit Roquefortfüllung

1 Staude Staugenzellerie

125 g Roquefort od. Edelpilzkäse

75 g Butter

1 Eßl. Cherry

Sellerie putzen und in fingerlange Stücke schneiden. Käse durch ein Sieb streichen und mit Butter und Sherry glattrühren. Käsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen u. in die Selleriestücke spritzen. Mit zarten Sellerieblättchen garnieren.

Camenbert Ecken

4 Ecken Camenbert

1 Teel. fein gehackte Zwiebeln

1 Teel. geh. Petersilie

1 Löffelspitze Paprika (edelsüß)

1 " gem. Kümmel

Die Camenbert Ecken halbieren. Das Innere herausschneiden u. mit einer Gabel zusammen mit Petersilie, Zwiebeln Paprika u. Kümmel zerdrücken. Die Masse in die ausgehöhlten Käseecken füllen und glattstreichen. Die Ecken mit der Spitze nach oben auf einer Platte auf Salatblättern anrichten.

Staugenzellerie mit Roquefortfüllung und Camenbert-Ecken eignen sich als Imbiß an einem Weinabend und können in ein kaltes Büffet eingebaut werden.

Tüfferchen mit Apfelkompott

2 Eier
40 gr. Zucker
1 gestr. Teel. Backp.

1/8 - 1/4 l Milch
50 gr. Korinthen

Eier und Zucker schaumig rühren, das Mehl mit dem Backp. hinzugeben und soviel Milch einrühren, daß der Teig dick-flüssig wird. In heißem Fett kleine Tüfferchen backen.

Menge etwa 15 - 20 Stück

Westfälisches Töttchen

2 Pfd. Schweinerippchen
1 Ltr. Wasser, Salz, Pfeffer,
Lorbeerblatt, 1 Zwiebel

Man läßt alles ungefähr 2 Std. kochen, dreht es durch den Fleischwolf und dickt die Soße mit Mondamin an, danach wird mit Essig (ungefähr 2 Eßl.) Senf, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Wir essen Töttchen gern Samstag oder Sonntag abends mit eingestippten Weißbrot.

Westfälische Reibeplätzchen

1,5 kg große Kartoffeln 2 große Zwiebeln 50 g Mehl Salz 3 Eier Öl zum Braten	Die Kartoffeln schälen und zusammen mit den Zwiebeln fein-reiben. Mehl, Salz u. Eier unter die Masse rühren. Jeweils 3 Reibeplätzchen in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten knusprig bra-ten.

Als Beigabe frisches Apfelkompott reichen.

Kartoffel-Quark-Plätzchen

500 g gek. Salz-kartoffellen 1 Ei 125 g Mehl 1 Pr. Muskat 1 P. Vanillezucker 250 g Quark 2 Eßl. Rosinen 1 Eßl. geh. Mandeln 4 Eßl. Öl	Die heißen gek. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen. Ei, Mehl, Muskat, Va-nillezucker u. Quark darunterkneten. Ro-sinen u. Mandeln zufügen. Den Teig 1/2 Std. ruhen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und nachein-ander handflächengroße ca. 1 cm dicke Plätzchen backen. Zucker und Vanillezucker mischen u. die Plätzchen bestreuen.

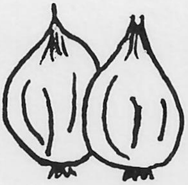
Vanillesoße als Beigabe

1/8 l Milch 1/8 l Sahne 1 P. Vanillesoße-Instant	Milch und Sahne in eine Schüssel geben, Soßenpulver nach Anweisung ein-rühren. Soße zu den Kartoffel-Quarkplätzchen reichen.

Warme Käsekappen

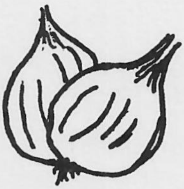
1 Ei u. 1 Stich Butter werden mit soviel geriebenem Käse vermengt wie das Ei annimmt, sodaß es eine streichfähige Masse wird. (Gouda oder Schweizer) Vielleicht noch etwas Salz hinzu. Nun schneidet man 2-3 Brötchen der Länge nach in 4 Scheiben
Diese werden von einer Seite kurz in kalte Milch getaucht, dann die eingeweichte Seite bergartig mit der Käsemasse bestreichen. In heißer Butter erst die Käseseite, dann die untere Seite backen. Nicht zu lange!

Zwiebelkuchen

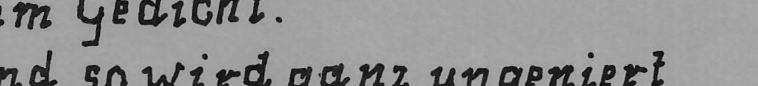


1 Paket Roggenbrot (Backmischung)
750 g Zwiebeln
2 Eßl. Öl
4 Eier, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
1 Eßl. Edelsüßpaprika
100 g Emmentaler o.a. Käse
durchw. Speck

Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen, Zwiebeln in Öl 10 Min. dünsten, abgekühlt mit Eier verrühren, würzen, Käsewürfel untermischen, Speck (gewürfelt) auf dem Teig verteilen. Zwiebelmasse daraufgeben.
200 °C ca. 30 Min. backen



Suppentopf und Soßenschüssel
sind in jedem Fall der Schlüssel
zu der Kochkunst Meisterschaft.
Wieviel Würze, Saft und Kraft
wird in sie hineingesteckt,
daß die Mahlzeit köstlich schmeckt.
denn die kleinen Raffinessen
geben Appetit zum Essen:
Suppen, die vorzüglich munden,
und die Soßen, fein-gebunden,
machen jedes Hauptgericht
zum Gedicht.
Und so wird ganz ungeniert
Appetit gleich mitserviert.



Bohnensuppe

1/2 weiße Bohnen – erst abkochen
1 Stange Porree
1–2 Wurzeln
dann alles kochen lassen.

Kartoffeln – kleingeschnitten in einem Topf mit Salzwasser kochen

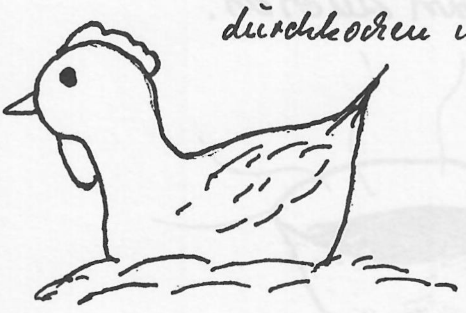
Speck u. Zwiebel – bräunen

danach alles verrühren u. untermengen.
Mit Essig u. Pfeffer abschmecken.
evtl. getr. Pflaumen in die Suppe geben.

Dazu kann man essen:
- gekochte Eier
- eingelegte Heringe
- Bratheringe
- Kartoffelpfannkuchen.

Chinesische Hühnersuppe

1 Suppenhuhn
1 Bd. Suppengemüse
Prise Ingwer — garen, die Brühe durch
1 1/2 lt Wasser — ein Sieb geben.
60 g Fett, 60 g Mehl eine Schwitze
herstellen mit der Brühe
ablöschen u. durchkochen.
1 kl. Dose Ananas — in kleine Würfel
1 kl. Dose Champignons schneiden.
Hühnerfleisch, Curry, Pfeffer, Salz
1/8 Ltr. Sahne — alle Zutaten
100 g Mandelblättchen — kleingeschnitten
Weißwein — in die Suppe geben,
durchkochen u. abschmecken.



Serbische Bohnensuppe

1 Dose weiße Bohnen
1 " Bohnen in Tomatensauce
4-5 Paprikaschoten
1 Pfd Zwiebeln
2 Stangen Porree
30g Fett 1 Ltr. Fleischbrühe
1 Pfd Salami
Cayenpfeffer, Curry, Tabasco

Die Zwiebeln im Fett dünsten, kleingeschnittenen Paprika u. Porree hinzugeben, mit Fleischbrühe auffüllen u. 10 Min. kochen lassen. Salami in Würfel schneiden, mit den Bohnen in die Suppe geben u. nochmal durchkochen lassen u. abschmecken.

Biersuppe

1/2 l Milch
1 Prise Salz
1 Stange Zimt

} zum Kochen bringen

30 g Pud. Pulver – anrühren

60 g Zucker
1 Eigelb

} schaumig rühren und an die Suppe rühren

1/2 l Bier – hinzugeben

1 Eischnee – als Klößchen obenauf geben.

Brennesselsuppe

1 l gut gewürzte Fleischbrühe, Stärkemehl, 1 gewürfelte Zwiebel, 50 g Lauch in Streif., 50 g Champignons in Scheiben, 20 g Butter, 200 g frische Brennesseln, Sojasauce, Schnittlauch, Weißbrot-würfel

Brühe mit Stärke leicht binden. Zwiebeln, Lauch u. Champignons in Butter dünsten, mit den Brennesseln in die Brühe geben. Aufkochen, mit Sojasauce abrunden. In Tassen füllen mit gehackten Schnittlauch u. Weißbrotwürfeln bestreut servieren.

Chilli-Suppe

Zutaten: 250 g rote oder weiße Bohnen (Dose)
3 große Zwiebeln (gehackt)
500 g Tomaten (Dose, durchsieben)
3 rote und grüne Paprikaschoten,
150 g durchwachsener Speck, (gewürfelt)
1½ cl Gehacktes (kl. Bällchen formen)

Gewürze:

1 Chillischote (nicht unbedingt)
Chillipulver,
1 Knoblauchzehe,
ca 1 Teel. Paprika,
Oregano u. Salz,

Zubereitung:

Hackbällchen im ausgelassenen Speck anbraten, Zwiebelwürfel und Paprikastreifen kurz mit-schmoren, etwas Brühe zugießen

und aufkochen. Mit Brühe auffüllen, Tomaten und Bohnen dazugeben und leicht binden. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken. evt. auch etwas Madeira.

Chilli-Suppe beim Gartenfest aus dem Biwaktopf – Prima!!

Gulaschsuppe

1½ Pfd Gulasch halb + halb
2 Pfd Zwiebeln
2 Teel. Salz, Pfeffer
2-3 grüne Paprikaschoten
1/2 Flasche Tomatenketchup
3-4 Eßl. Zigeunersoße
Knoblauch
Mehl zum Binden

—

2 kleine Dosen Pilze mit Zwiebeln schmoren und zur Suppe geben, mit Chinagewürz, Paprika, Tabasco und Rotwein abschmecken

Gulaschsuppe

(Pro Person 1/4 Pfd. Fleisch)

1 kg Fleisch, 1 kg Zwiebeln, 2 Eßl. Tomatenmark., Salz, Pfeffer, Paprika,

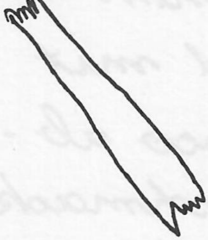
Fleisch würfeln und in Speckfett scharf anbraten. Zwiebeln klein schneiden (am Besten durch einen Fleischwolf) auf das Fleisch geben auch die Gewürze, und schmoren lassen. Dann mit Wasser aufschütten. Gekörnte Brühe dazu geben und gar kochen lassen. Mit Mondamin etwas andicken und mit Rotwein und Tobasco abschmecken. Nach Geschmack grünen Paprika mit schmoren

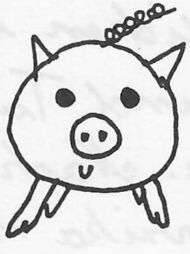
Graupensuppe

1 Schweineschwänzchen
Wasser
1 Würfel klare Fleischbrühe
50 g Graupen (mittelfein)
Porree
Sellerie
1 Zwiebel
Kartoffel
Pfeffer – Salz

Das Schwänzchen wird mit den Suppenkräutern zum Kochen gebracht, dann werden die Graupen eingestreut, die Kartoffeln kleingeschnitten hinzugegeben.

Die kleingeschnittene Zwiebel wird in Fett gebräunt und vor dem Abschmecken an die Suppe gegeben.





Geeiste Holunderbeersuppe

1 kg Holunderbeeren, 1 l Wasser, 1/2 Zimtstange, Schale 1/2 Zitrone, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Birnen, 20 g Stärkemehl, 1/8 l Weißwein, 1/8 l Sahne

Holunderbeeren waschen u. vom Stiel streifen. Wasser zum Kochen bringen, Beeren hineingeben u. 15 Min. kochen, dann durch ein Sieb passieren u. Zimt, Zitronenschale, Zucker u. Salz einrühren aufkochen lassen. Birnen schälen, in dünne Scheibe schneiden u. in die Suppe geben. Stärkemehl mit Wein verrühren, Suppe binden, mit Zimt + Zitrone abschmecken. Suppe abkühlen lassen, in Schalen verteilen, auf Eis stellen.

Vor dem Servieren einen Löffel geschl. Sahne auf jede Portion geben.

Hubertussuppe

250 g durchw. Speck — auslassen

500 g Rindfleisch am Stck — anbraten

1 Zwiebel — dünsten

2 Wacholderschnäpse
1 doppelten Weinbrand } hinzugeben

1 l heiße Bouillonsuppe — hinzugeben

1 Dose weiße Bohnen
1 " Erbsen
1 " Linsen } hinzufügen

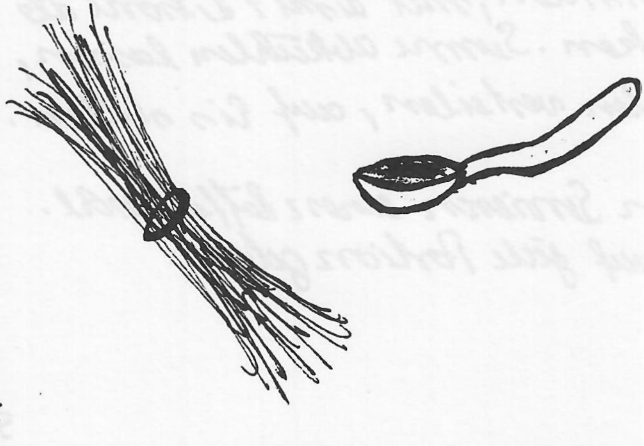
1/8 l Rotwein — nachschütten

---

zur Verfeinerung:

1 Essl. saure Sahne

Schnittlauch



Prager Kartoffelsuppe

500 gr. Kartoffeln
1½ l Fleischbrühe
1 Bund Suppengrün Porree Möhren
gehackter Kümmel Sellrie
Majoran
50 gr. Butter
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
30 g. Mehl 20 gr. getr. Steinpilze
Salz, Pfeffer, ½ Tasse Sahne 1 Eigelb

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe aufsetzen. Das kleingeschnittene Suppengemüse hinzufügen sowie Kümmel u. Majoran 30 Min. kochen lassen. Das Fett zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel sowie die zerdrückte Knoblauchzehe darin glasig dünsten. Das Mehl hinzugeben und kurz durchrösten. Die Kartoffelsuppe durch ein Sieb streichen; dabei einen Teil des Gemüses und der Kartoffelwürfel zurücklassen. Die Mehlschwitze mit der Suppe aufgießen, die eingeweichten Steinpilze hinzufügen und 15 Min. kochen lassen. Die Kart. und das Gemüse in die Suppe geben. Weitere 5 Min. kochen lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Sahne u. Eigelb verrühren in die Suppe legieren.

Käsesuppe:

1 Zwiebel in 30 g Fett gold-
gelb dünsten. 1 EL Mehl u.
½ Ltr. Milch dazu geben u.
5 Min. kochen lassen.
1 TL Streuwürze, Salz, Mus-
kat, ⅛ Ltr. saure Sahne,
⅛ Ltr. Weißwein, 1 Ds.
abgetr. Champignons dazu-
geben.
125 gr. geriebenen Emmen-
taler u. evtl. Cayenne-
pfeffer dazugeben. Das
Ganze pikant abschmecken
und erhitzen. Zum
Schluß mit einem Eigelb
legieren.

Leberknödelsuppe

Vier Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und mit 150 gr. Rindsleber und einer halben Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Zwei Eier, etwas Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauchpulver und eine Messerspitze abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Die Masse zu vier gleich großen Knödeln formen, in siedende Rindfleischbrühe legen und gar ziehen lassen.

Maissuppe

3 große Zwiebeln
2 Eßl Fett
1 Eßl Mehl
1/2 l Tomatensaft
1 D. Maiskörner
250 g Hack, Salz, Pfeffer,
Paprika, Cayennepfeffer
1 Eß gekörnte
Brühe

Zubereitung: Die Zwiebeln fein hacken u. in Fett mit dem Hackfleisch anbraten. Mehl darüberstäuben. Tomatensaft u 1/2 l Wasser auffülen u. mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer u. gekörnter Brühe abschmecken. Mais darunter mischen u. die Suppe ganz herzhaft abschmecken.

Mitternachtssuppe

1 Pfd. Rinderhack — andünsten
1 Zwiebel — 5 Min. garen
1 Paprika — lassen.

Dann zufügen:

1 Dose Tomatensuppe
1 Dose Wasser
2 Dosen Bohnen in Tomatensoße
ca. 30 Min warm werden lassen
mit Cayennepfeffer, Salz und Oregano abschmecken

Pilzsuppe

Zutaten

1 l Wasser
250 gr Pilze
2 - 3 Eßl. Butter
6 Eßl. Mehl
3 Eßl. Rahm
Petersilie, Salz.

Die Pilze putzen, waschen fein-hacken. In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, die Pilze darin andämpfen, das Mehl darüberstreuen und leicht anrösten. Mit 1 l Wasser auffüllen, würzen und gut durchkochen. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen und den Rahm unterziehen. Nach Belieben Schwemmklößchen einlegen.

Rotweinsuppe mit Macronen

1/2 Ltr. Wasser, 65 gr. Zucker, 1/2 Stg. Zimt, 1 Messerspitze gem. Nelken
40 gr. Mondamin 1/2 Ltr. Rotwein
1 Gl. Weinbrand, kleine Macronen.

Wasser m. Zucker, Zimt u. gem. Nelken aufkochen. Mondamin mit wenig kaltem Wasser verrühren, unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Kurz aufkochen lassen.
Topf von der Herdplatte nehmen u. die Zimtstange herausnehmen. Rotwein u. Weinbrand zugießen. Mit Macronen garnieren.
Die Suppe kann auch kalt serviert werden u. ist sehr erfrischend im Sommer.

Feine Selleriecreme-suppe

300 g Sellerie (vorbereitet), 3/4 l Fleischbrühe, 1/8 l Milch, 1 gestr. Eßl. Gustin, 1 Eigelb, 30 g Butter, gem. Muskatnuß, Pfeffer, 1/8 l Sahne

Sellerie in kleine Stücke schneiden, in der Brühe garen, durch ein Sieb streichen, Milch, Eigelb u. Stärke verquirlen u. in die Suppe geben, kurz aufkochen lassen, dann die Butter in der Suppe schmelzen lassen u. mit Pfeffer u. Muskat abschmecken.

Suppe in Suppentassen füllen u. mit einem Tupfer geschlagener Sahne anrichten. Darauf gibt man noch geröstete Spaltmandeln od. fein gewiegtes Selleriegrün.

Pariser Zwiebelsuppe

4 Pers.

375 g Zwiebeln	in feine Scheiben hobeln
50 g Butter	glasig dünsten
40 g Mehl	Schwitze bereiten
1 l Brühe	auffüllen, aufkochen lassen
1 Eigelb 1 Schuß Sahne	Suppe legieren
50 g fein gerieb. Emmentaler od. Gouda	unterrühren
Salz, Pfeffer Saft einer Zitrone	abschmecken
1 Schnapsglas Kirschwasser	in einer Suppenkelle über einer Kerze erwärmen, anzünden, die Suppe damit flambieren

Als Beigabe eignet sich Weißbrot. Parieser Zwiebelsuppe ist als Vorsuppe oder kleiner Abendimbiß zu empfehlen.

Tomatensuppe

30 g Fett — auslassen

1 Zwiebel — kleingeschnitten hinzugeben

30 g Mehl — darin dünsten

1 l Wasser — hinzugeben und aufkochen lassen

1 – 2 Maggi würfel — hinzugeben

1 – 2 Döschen Tomatenmark — unter rühren

Salz – Maggi — damit abschmecken

+ frisch geschnittenes Suppengrün

Man kann auch etwas Fettreis kochen und dann in die Suppe geben.

Zum Anrichten geröstete Weißbrot - würfel.

Guten Appetit!

Turiner Lauchsuppe

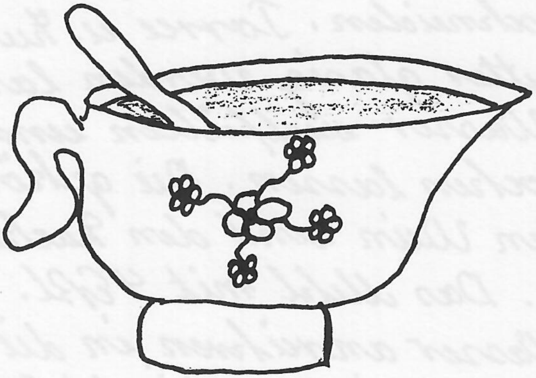
4 Stangen Porree
2 Zwiebeln
50 gr. Butter
1 gestr. Teel. gekörnte Brühe
1/8 l Weißwein
1/2 Teel. Zucker
1 1/2 Eßl. Mehl
1/4 l Sahne
2 Ecken Schmelzkäse
4 Eßl. Schinken
4 Eß. ger. Parmesankäse

Porree waschen in 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Porree u. Zwiebeln in der Butter glasig werden lassen, mit 1 l Wasser auffüllen und 5 Min. kochen lassen. Die gekörnte Brühe, den Wein und den Zucker zufügen. Das Mehl mit 4 Eßl. kaltem Wasser anrühren, in die kochende Suppe gießen, bis die Suppe sich verdickt. Den Käse einrühren, danach die Schinkenstreifen und die Sahne. Die Suppe in tiefe Teller füllen und mit Parmesankäse bestreuen.

Aprikosensoße (süß - pikant)

50 g. Aprikosen (Dose)
4 Eßl. Mayonnaise
3 Teel. Currypulver
etwas Pfeffer und Zucker.

Aprikosen pürieren und mit allen Zutaten verrühren.



Gewürz-Sauce

Zutaten: 65 g Doppelrahmfrischkäse, 4 Eßl. Salatmayonaise, 2 Eßl. Dosenmilch, 2 hartgek. Eier, 50 g Gurken, 3 Teel. Kapern, ½ Bd. Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker.

Zubereitung: Frischkäse, Mayonaise, und Dosenmilch zu einer glatten Creme rühren. Eier, Cornichons, Kapern und Petersilie hacken und unterheben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Dieses Rezept ergibt etwa 1 Suppentasse voll Sauce. Am besten schmeckt die Sauce nachdem sie einen halben Tag durchgezogen ist.

Soße Hollandaise

Zutaten für 6 Personen
8 Eigelb
4 mal 1/2 Eischale Wasser,
250 gr. Butter
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Worcestersoße,

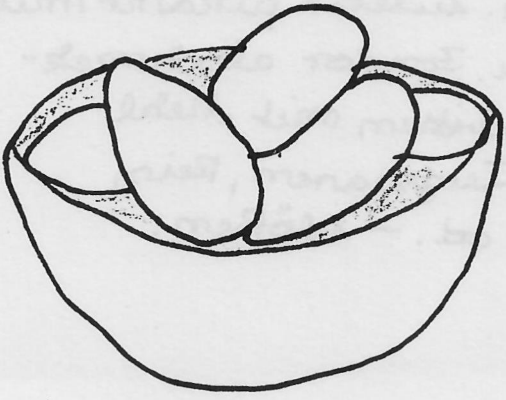
Butter zerlassen, 8 Eigelb mit den anderen Zutaten unter ständigem Umrühren im heißen Wasserbad schlagen. Nach kurzer Zeit beginnt die Masse steif zu werden. Den Topf aus dem Wasserbad herausnehmen und weiterschlagen. Dann die zerlassene Butter ganz langsam unter die Masse rühren.

Sauce Hollendais

3 Eigelb
3 Eßl. Wein
150 gr. gute Butter
Zitrone, Salz, Pfeffer, Curry,
(Knoblauch)

Eigelb schlagen, den Wein darugeben
auf dem Wasserbad schlagen
bis es dicklich wird.

Butter schmelzen, nicht zu heiß,
flüssig unterschlagen, und mit
den Gewürzen abschmecken.



Ital. Fleischsoße

3 Eßl. Olivenöl, man kann
auch gute Margerine nehmen
2 Zwiebeln
Knoblauchzehe oder ½ Teel. Pulver,
Hackfleisch, Tomatenmark,
1-2 Teel. Spagettigewürz,
⅜ l Wasser, ½ Teel. Fondor,
Salz, etwas Zucker.

Zwiebeln im Öl gelbbraun anschwitzen, das Hackfleisch würzen (was sich bei Mett erübrigt), Knoblauch dazugeben u. im Öl anbraten. Das Fleisch mit einer Gabel etwas zerteilen, gut bräunen, das Tomatenmark dazugeben, dann mit Wasser auffüllen u. ca. 10 Min. leicht kochen lassen. Zuletzt pikant mit Salz, Zucker u. Fondor abschmekken, nach Beliebiken mit Mehl binden. – Zu Teigwaren, Reis, Katoffelpüree od. -klößen.

Indische Sauce

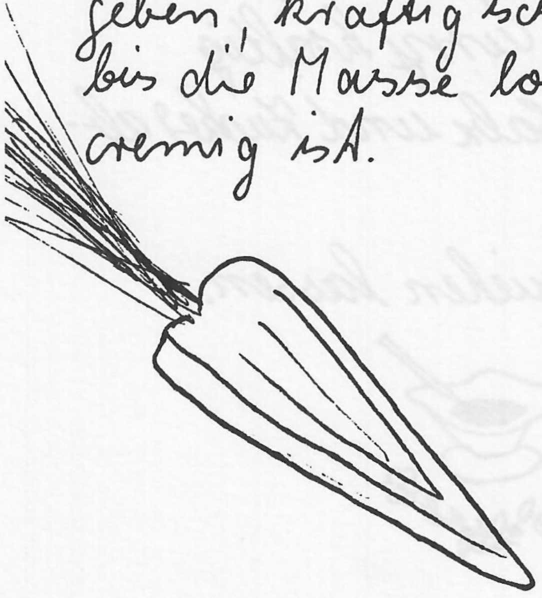
Zutaten: 3 Eßl. Salatmayonaise, 1/2 Becher Joghurt, 1 säuerlicher Apfel, 3 Eßl. Kokosraspeln, 1 Eßl. Zitronensaft, Curry, Salz, Zucker.

Zubereitung: Mayonaise und Joghurt verrühren. Den Apfel fein raspeln, mit den Kokosraspeln sowie Zitronensaft zur Mayonaise geben.
Die Sauce mit Curry kräftig würzen, mit Salz und Zucker abschmecken.
1/2 Tag durchziehen lassen.

Meerrettichsoße (kalt)

125 g. Doppelrahm - Käse
2 Eßl. Magerquark
2 Eßl. Joghurt
2 Eßl. Thomy - Salatcreme
2 Eßl. Thomy - Meerrettich
1 Eßl. Senf
1 Eßl. Zitronensaft
Salz und Pfeffer.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, kräftig schlagen (Mixer) bis die Masse locker und cremig ist.



Pikante Tunke

1 Töpfchen saure Sahne
1 P. Sahnesteif
3 Eßl. Tomatenketchup
Madeira

Die Sahne schlagen und den Tomatenketchup hinzugeben. Mit Salz und Madeira abschmecken. (Tunke reicht für 4 Personen.)

Ich serviere diese Tunke gerne zu kalten Bratenscheiben, Roastbeef oder auch zum Fondue.

Pasta asciutta (Hackfleisch sauce)

6 Essl Oel
3 dicke Zwiebeln
400 g Hackfleisch
4 Essl. Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprika
1/2 l Brühe

Oel erhitzen, Fleisch hinzufügen und kräftig anbraten, gewürfelte Zwiebeln mitschmoren. Tomatenmark u. Gewürze hinzugeben. Mit 1/2 l Brühe auffüllen. x Dazu gibt's Spaghetti
x 20 Min. kochen lassen.

Echte Remouladen-Sauce

3 hartgekochte Eigelb

1 rohes Eigelb

3 Eßl. Öl

Petersilie

1 Eßl. Senf

Perlzwiebeln Pfeffer Salz Zucker

Essig Suppenwürze.

Hartgekochtes Eigelb in einer Schüssel verdrücken, dann das rohe Eigelb und langsam das Öl zugeben.

Dann die Perlzwiebeln. Die Sauce mit Essig verdünnen.

Mit Senf, Essig, Pfeffer, Salz, Zucker, Petersilie und Suppengewürze abschmecken. Danach das hartgekochte Eiweiß und die Gurken würfeln und dazu geben.

Schnelle Remouladensoße

1 Glas Remouladensoße
1 Becher Mager-Joghurt
2 Eßl. Quark und
1 Tasse Sahne miteinander verrühren.
2 hartgekochte Eier und Gurken nach Geschmack zerkleinern und unter die Soße heben.
Dazu viele frische Kräuter (Dill, Kerbel u.ä.) geben und in der Sauciere servieren.

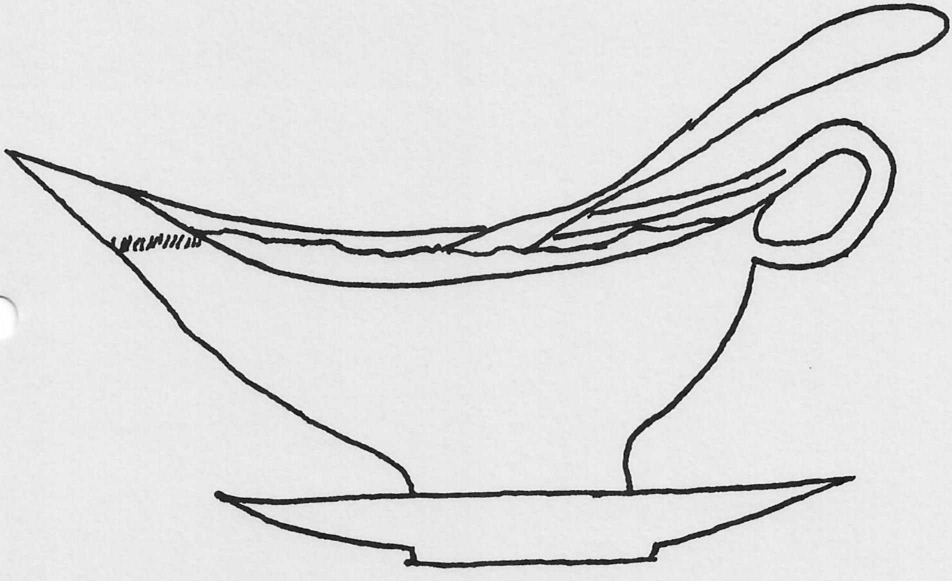
Meerrettichsoße

3 Gervais-Käse mit Sahne cremig rühren und mit Meerrettich abschmecken (man kann die Soße auch mit Quark verlängern).

Mit grünen und roten Paprikawürfeln, rotem Paprika, Petersilie, Schnittlauch, Senf und Salz kann die Soße auch als Kräuter-Senf-Soße gereicht werden.

Souce für über Koteletts

1/4 l Sahne schlagen
einige Eßl. Mayonnaise
abschmecken mit Birnensaft,
Salz, Cayennepfeffer, Cury,
1/2 Zitrone, Zucker.



Mittag - Mahlzeit, welche Worte!
Täglich öffnen sie die Pforte
ins private Schlemmerland.
Düfte - zart und wohlbekannt
ziehen aus der Küche her.
Es gibt Gutes, bitte sehr!
Und die Hausfrau - sie vergißt,
daß auch Kochen Mühe ist:
Einkauf, Putzen, Waschen, Würzen,
Bratenwenden, Puddingstürzen,
alles, alles ist vergessen,
denn auch sie freut sich auf's Essen.
Höchstes Lob zu dieser Stunde:
Appetit der Tafelrunde.

H. H.

Filet Stroganoff

600 g Schweinefilet
4 Eßl. Oel
125 g frische Pilze
2 Zwiebeln
je 1/8 l Weißwein und süße Sahne
1 Eßl Kräutersenf, Schnittlauch

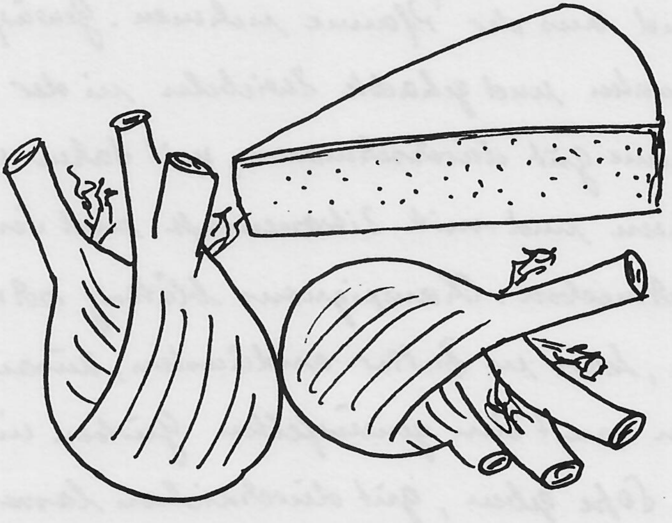
Filet in Streifen (4 x 2 cm) in heißem Fett (Oel) scharf anbraten, pfeffern und salzen.
Auf einem Sieb abtropfen lassen.
Pilze und Zwiebeln im Bratensatz anbraten, mit Wein und Sahne ablöschen.
Mit 1 - 2 Teelöffeln Instant Bratensoße binden.

Ettaler Käsekotelett

100 gr. Brie oder Camembert
2 Fenchelknollen, 1 Eßl. Tomatenmark, 1 mittelgroße Zwiebel,
4 Schweinekoteletts, Salz, Pfeffer,
grüner Pfeffer, 2 Eßl. Butter

Stengelenden und untere Wurzelstücke von Fenchelknollen abschneiden, harte Schale entfernen. Gemüse waschen, halbieren, in schwach kochendes Salzwasser 15-20 min. weichkochen. Zwiebel schneiden, fein wiegen. Käse mit Gabel zerdrücken, mit Tomatenmark und Zwiebelstückchen vermischen. Koteletts waschen,

trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig je 8 min. in Butter braten. Abgetropfte Fenchelhälften mit der Käsecreme bestreichen, auf die Koteletts legen. Im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze (200°) leicht überbacken.

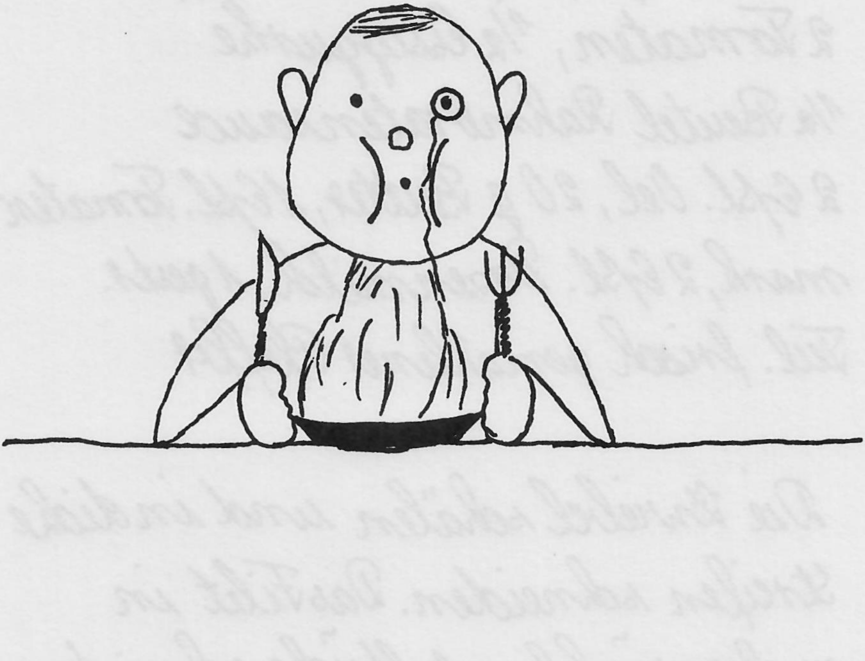


Filet „Stroganoff"

500 g Filet (Schwein o. Rind)
60 g Butter, Salz, Pfeffer
1/8 l saure Sahne
Zitronensaft, Senf
2 Tomaten, 1 große Zwiebel, 1 kleine
Dose Champignons, etwas Butter,
2 Gewürzgurken.

Zubereitung: Filet in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden, in heißer Butter von allen Seiten bräunen, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Gewürfelte Tomaten und gehackte Zwiebeln in der Pfanne gut durchschmoren, mit Sahne verrühren und mit Zitronensaft und Senf abschmecken. Champignons blättrig schneiden, kurz in Butter andünsten, zusammen mit den gewürfelten Gurken in die Soße geben, gut durchziehen lassen.

Fleisch wieder in die Soße legen, heiß werden lassen und sofort auftragen. Dazu Röstkartoffeln und grüner Salat, nach Belieben auch Teigwaren oder Semmelknödel.



Filetpfanne „Tolstoi"

Zutaten für 2 Personen:
1 Zwiebel
250 g Rindesfilet
2 mittelgroße gekochte Kartoffeln
2 Tomaten, 1/2 Essiggurke
1/2 Beutel Rahmbratensauce
2 Eßl. Oel, 20 g Butter, 1 Eßl. Tomatenmark, 2 Eßl. Dosenmilch, 1 gestr. Teel. frisch gemahlener Pfeffer

Die Zwiebel schälen und in dicke Streifen schneiden. Das Filet in zuckerwürfelgroße Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln und die

Gurke in Streifen schneiden.
Die Rahmbratensauce nach Vorschrift
zubereiten. In einer Pfanne das
Oel erhitzen. Die Zwiebelscheiben
darin 1 Minute hellbraun braten.
Die Fleischwürfel zugeben und
weitere 5 Minuten braten; dabei
mit einem Holzlöffel häufig wenden,
damit die Zwiebeln nicht anbrennen.
Die Butter zufügen. Dann die Tomaten-
viertel, die Kartoffelscheiben und das
Tomatenmark mit den Fleischwürfeln
in der Pfanne mischen. Die Gurken-
streifen dazugeben. Die Fertigsauce und
die Dosenmilch in die Pfanne gießen.
Alles gründlich mischen und mit
Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Filetspitzen Formage
(4 Personen)

2 Schweinefilet
340 g. geschnittene Pilze (Champ.)
2 Zwiebeln (grob gehackt)
Salz und Pfeffer
2 Eßl. Mehl
1/4 L. Sahne
2 Ecken Kräuterkäse
6 Scheiben Emmentaler Käse.

Filet in heißem Fett kurz anbraten. Gleichzeitig in einer kleinen Pfanne die Zwiebeln mit den Pilzen glasig werden lassen. Alles zusammen schütten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Sodann mit Sahne auffüllen, den Kräuterkäse beifügen und solange rühren, bis sich der Käse

aufgelöst hat. Mit Emmen-
taler Käse belegen und zu-
gedeckt 10 Minuten im
Backofen heiß stellen, damit
die Käsescheiben zerlaufen.

Filet mit Reis

4 Personen.

1 kg Rindsfilet

1 Zwiebel

60 g Butter

1 Eßl. Mehl

2 - 3 Teel. Curry

1/2 Teel. Salz

1/8 l. Weißwein

1/8 l Fleischbrühe

1 kl. Dose Champignons

1 Dose Mandarinen

1 Banane

1 Eßl. Mandelblättchen

Fleisch in kleine Streifen schneiden, die Butter erhitzen gehackte Zwiebeln darin andünsten, Fleisch zugeben und gut anrösten. Das Mehl zum Fleisch

geben und durchrühren.
Mit Curry und Salz würzen.
Mit Wein und Fleischbrühe
auffüllen. 15 Minuten auf
mittl. Flamme dünsten.
evtl. noch Brühe und Wein
zugeben. Pilze, Mandarinen,
Banane, Champignons und
Mandelblättchen zugeben.
Dazu reicht man Reis.

Schweinefilet mit Schattenmorellen gefüllt

1 Glas Schattenmorellen (450g)
1 dl. Rotwein, 1 dl. Portwein,
1 Nelke, 2 cl. Kirschwasser, 1 Tl. Speise-
stärke, Cayennepfeffer, 1 Eßl. Zitr.-saft,
1 Eßl. Honig, 4 St. Schweinefilet (á 125g)
1 Tl. scharfer Senf, Pfeffer, Salz, Mehl z. Wenden,
Biskin, 1 Eßl. saure Sahne

Rot- u. Portwein mit Kirschsaft mischen u. zur Hälfte einkochen lassen u. die Nelke zugeben.
Kirschen hineingeben u. 4-5 Min. köcheln lassen, abgießen u. die Flüssigkeit mit Speisestärke binden, mit Kirschwasser, einem Hauch Cayennepfeffer, Zitronensaft u. Honig abschmecken.

In die Filets eine Tasche schneiden, mit Senf dünn ausstreichen (u. Sauerkirschen füllen) u. zustecken.
Das Fleisch pfeffern, salzen, in Mehl wenden,
In heißem Fett langsam braten.

b.w.

Die restlichen Kirschen wieder in die eingek. Sauce geben, mit der Sahne verrühren u. schnell durchkochen lassen.

Die Holzspieße aus den Filets ziehen, sie auf einer Platte anrichten u. mit den Kirschen sowie der Sauce umgossen servieren.

Als Beilage sollten Sie dazu körniglockeren Reis servieren, den Sie noch mit Pistazienkernen verfeinern können.

Schweinefilet in grüner Pfeffercreme

1 Schweinefilet (ca. 600g), Pfeffer a.d. Mühle
Mehl zum Wenden, Bratfett, Salz,
1 Eßl. grüne Pfefferkörner, 1/4 l süße Sahne,
1/8 l saure Sahne, 2 cl. Whisky

Fleisch vorbereiten, pfeffern u. in Mehl wenden, abklopfen u. im heißen Fett rundum etwa 12 Min. braten. Herausnehmen, salzen u. warmstellen.

Das Fett abgießen, die mit der süßen u. sauren Sahne pürierten Pfefferkörner zugeben, Sauce cremig einkochen lassen u. mit dem Whisky vollenden.

Das Filet in fingerdicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten u. mit der Sauce überziehen.

Schweinelende nach Art des Hauses

(4 Port.)

750 g Schweinefilet
Salz,
Pfeffer,
Currypulver
Pflanzenfett zum Braten
8 kl. Tomaten
750 g Porree
Margarine zum Dünsten
1/8 l Sahne
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. Tomatenketchup
1-2 Eßl. Cherry

waschen, abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. In einer Pfanne in heißem Pflanzenfett von allen Seiten gut anbraten, etwas Wasser zugeben, Deckel auflegen, auf kl. Flamme 20 Min schmoren lassen. Inzwischen die Tomaten überbrühen u. häuten, salzen u. in die Pfanne geben. Noch 5 Min. mitgaren lassen. Porree putzen und in feine Ringe schneiden, in der Margarine 10-15 Min dünsten, evtl. etwas Wasser zugießen. Das Filet und die Tomaten warm stellen. Den Bratenfond mit 1/4 l Wasser auffüllen. Sahne und Mehl verrühren und die Soße damit binden. Mit Tomatencetchup, Cherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden, mit Porree und Tomaten auf einer angewärmten Platte anrichten. Etwas Sauce über die Fleischscheiben geben. Den Rest extra dazu reichen.

Als Beigabe frische Salzkartoffeln oder Reis dazu servieren.

Schweinefilet mit Mandarinen

800 bis 100kg Schweinefilet

Salz, frischgemahlener Pfeffer

2 Eßlöffel Bratfett

1 Tasse heiße Fleischbrühe

1/2 Becher saure Sahne

1 ungespritzte Apfelsiene

2 kleine Dosen Mandarinenfilets

Das Fleisch trockentupfen, salzen u. pfeffern. Dann in ein Bratgeschirr legen und mit dem erhitzten Fett übergießen. In den auf 240 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 30 bis 35 Minuten braten. Nach 15 Min. die Hitze auf 220 Grad reduzieren und

die Fleischbrühe angießen. Den Bratenfond mit saurer Sahne verrühren und mit etwas Apfelsinensaft und abgeriebener Apfelsinenschale abschmecken. Die Mandarinen im eigenen Saft erhitzen, abtropfen lassen und zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Filet anrichten.

Grillnacken.

Schweinenacken auslösen und 300 g. Stücke schneiden.
In einem schmalen hohen Topf den Boden mit Zwiebelringen belegen. Das Fleisch beidseitig mit Pfeffer, Salz, Curry, Paprika, Grillgewürz, Nelkenpfeffer und Rosmarin würzen.
Das Fleisch auf die Zwiebeln legen und fest andrücken.
Erneut eine Lage Zwiebeln und je nach Menge, kann dieses fortgeführt werden.
Soviel Rotwein hinzugeben, daß das Fleisch vollständig bedeckt ist. Den Deckel auflegen und 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
Vor dem Braten auf dem Holz-

kohlengrill die Zwiebeln entfernen. Diese werden in dem Rotweinsud in einer Pfanne glasig geschmort.

Holländisches Reisfleisch

300 g Schweineschulter
80 g Butter
3 große Zwiebeln
250 g Patna Langkorn Reis
1 Teelöffel Rosenpaprika, Salz

3/4 l Wasser mit Fleischbrüh-
würfel
2 große, grüne Paprikaschoten
4 abgezogene Tomaten
1/4 Dose (250g) Pfifferlinge oder
Champignons
250 g mittelalter Holland-Gouda

Das Schweinefleisch in 2 cm Würfel schneiden und in der Butter anbraten. In Halbmonde ge-

b.w.

schnittene Zwiebeln zufügen und glasig schwitzen. Ungewaschenen Reis, Paprika und etwas Salz kurz mitrösten und mit der Brühe auffüllen. Nach ca. 15 Min. gesäuberte, streifig geschnittene Paprikaschoten, geachtelte Tomaten und Pfifferlinge zufügen und das Gericht in ca 8 - 10 Min. bei schwacher Hitze gar kochen. Mit dem in Würfel geschnittenen Gouda vermischen, abschmecken und sofort servieren.

Hasenpfeffer

Hase 24 Std. in Essig mit Zucker legen.
Speck auslassen, viele Zwiebeln darin andünsten. Dann Mehl zugeben und hellbraun schwitzen lassen, mit kaltem Wasser aufgießen.
Den Hasen in die Tunke geben und 1 1/2 Std. darin garen.
Gewürze: Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, gemahlener Piment
Wacholderbeeren
während des Garens Eßlöffelweise Rübenkraut zugeben (1 Tasse

auf 1 Hase)

Dann den Hasen aus der Tunke nehmen und abrauchen. Das Fleisch kleinschneiden und der Tunke wieder zufügen.

Huhn Indisch

1 fleischiges Huhn
4 Schei. Ananas
1 kl. Dose Champigons
1 " Mandarinen
1 Ei
Curry, Kondensmilch, Salz
Pfeffer, Zitronensaft, Weinbrand,
Fett, Mehl,

Huhn gar kochen und in grobe Stücke zerlegen.
Das Fleisch auf eine Platte legen.
Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze herstellen und mit 1/2 l. Hühnerbrühe auffüllen. Mit Curry, Salz, Pfeffer, Ananassaft und etwas Weinbrand abschmecken

Mit dem Eigelb legieren. Pilze und Obst in Butter erhitzen und auf das Fleisch geben. Dann die Soße gleichmäßig darüber verteilen. Mit Reis servieren.

Gefüllte Hackfleischrolle

Zutaten: 2 kalte Pellkartoffeln
400 g gemischtes Hackfleisch
1 großes Ei
1 gestrichenen Teel. Salz
½ Teel. weißen Pfeffer

Füllung: 100 g durchwachsenen Speck
1 kleine Zwiebel
1 großer Apfel
1 großes Bund Petersilie
1 Ei

Zubereitung: Kartoffeln pürieren. Mit Hackfleisch, Ei, Salz, und Pfeffer zu einem Teig mischen. Hackfleischteig rechteckig auf einem mit kaltem Wasser abgespülten Brett ausbreiten. Speck ganz fein würfeln. geschälte Zwiebeln, geschälte Äpfel und Petersilie hacken. Mit dem Ei mischen. Aufs Fleisch verteilen. Das Fleisch aufrollen in eine gefettete Pfanne legen. und in den Ofen schieben. Backzeit 40 Min 225 Grad

Käseleber "Sebastian"

6 Scheiben Schweineleber mit etwas Mehl panieren
Fett erhitzen, die Leber von beiden Seiten bräunen, mit Salz u. Pfeffer würzen und auf einem Teller warm-halten.
1 rote Paprikaschote u. drei Zwiebeln schneiden u. im Bratenfett dünsten.
Gem. Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ L. Rotwein u. 60 g geriebenen Käse dazu-geben. Das ganze über die Leber geben.

Indisch Krüstchen.

<u>Zutaten:</u>

Pro Person ca. 150 gr. Schweine- oder Kalbsschnitzel,
1 Dose Spargel;
1 Dose geschn. Champignon;
1/4 l. Sahne;
Mandarinen und Ananasscheiben.

Grundtunke:
20 gr. Mehl, 20 gr. Mehl, 20 gr. Fett, 1/4 l. Spargel- oder Champignonwasser, davon eine Mehlschwitze mit Curry und Salz abschmecken.
Fleisch salzen, pfeffern und in Paniermehl wälzen. In wenig heißem Fett ca. 4 Minuten braten. Kleine Scheiben Ananas im eigenen Saft heiß machen,

auf's gebratene Fleisch legen und die Soße darüber gießen. Spargel und Champignon's in die Soße geben und kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unter die Soße ziehen (Soße muß sehr dick sein).
Auf Toast oder mit Reis servieren.

Kaßler mit Pfirsichen.

Zutaten:
Je Person 1 Stück (ca. 2 cm. dick) Kaßler (Lummer) und 1/2 Pfirsich, Butter, Zwiebeln.

Die Fettpfanne (Backofen) mit Butter ausschmieren. Ganz mit Zwiebelringen auslegen, das Fleisch und die Pfirsiche getrennt auf den Zwiebeln verteilen und alles in den Backofen schieben. Bei 180° genau 1 Stunde. Zwiebeln und Pfirsiche auf das Fleisch legen und servieren. Hierzu kann man Reis oder Toast reichen.

Kasseler mit Senfkruste

Für 12 Portionen:

2 kg Kasseler Rücken (mit Knochen)
2 Eiweiß
2 Tl. Senfpulver
2 Eßl. Zucker
2 Eßl. Bier
5 Eßl. Semmelbrösel
30g. Butter für Flöckchen

Kasseler in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben. 30 Min. drinlassen. Inzwischen Eiweiß sehr steif schlagen, Senfpulver, Zucker und Bier miteinander verrühren, dann unter das Eiweiß heben. Kasseler damit bestreichen, die Semmelbrösel darüberstreuen. Butterflöckchen aufsetzen. Weitere 20 Minuten im Backofen bei 225 Grad überkrusten.
Das Fleisch am Knochen erkalten lassen, dann vorsichtig auslösen und in Scheiben geschnitten servieren.

Kasseler in Blätterteig

4 Scheiben Kasseler Lummer
ohne Knochen
Butter
2 Zwiebeln
1 Dose Champinons
2 Eier
Salz, Pfeffer, Senf
1 Bund Petersilie
1 Paket tiefgekühlter Blätterteig

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Fleischscheiben hineingeben und von beiden Seiten braunbraten. Herausnehmen, und abkühlen lassen. Die gewürfelten Zwie-

beln und die abgetropften Pilze im verbliebenem Fett anbraten. Die Eier mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie verquirlen, zugeben und stocken lassen. 4 Blätterteigplatten auf etwa doppelte Größe ausrollen. Darauf je 1 Fleischscheibe geben. Die Oberseite mit Senf bestreichen und mit einem Teil der Eimasse bedecken. Dann den Teig oben zusammenschlagen, die Ränder gut andrücken. Alles auf ein kalt abgespültes Backblech setzen und im vorgeheitzten Ofen goldbraun backen. Erkalten lassen und anschließend Stück für Stück lose in Alufolie einschlagen.

Kassler überbacken.

700 g rohes Kassler ohne Knochen;
2 Gläser trockener Weißwein;
1 rote und
1 grüne Paprikaschote;
1 Zwiebel;
1 Stange Lauch;
200 g. Champignons;
1 Eßl. Butter;
2 Eßl. Mehl;
1/2 Tasse Tomatenpüree;
Salz und Pfeffer;
Majoran und Basilikum;
100 g. geriebener Emmentaler Käse.
Heiß servieren mit Reis oder französischem Weißbrot.

Das Fleisch in Weißwein dünsten (nicht kochen lassen).

Danach soll es im Wein abkühlen. Die Paprikaschoten entkernen, in Streifen schneiden und zusammen mit gehackten Zwiebeln, Lauchringen und ganzen Champignons in Butter braten. Tomatenpüree und den Wein, in dem das Fleisch gedünstet wurde, zugeben. 10 Min. unter ständigem Rühren kochen und mit Salz, Pfeffer und frischen oder getrockneten Gewürzen abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Die Gemüsemischung darüber verteilen und alles mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form im Backofen überbacken.

Kräuter-Roastbeef mit Rotwein-Sauce

800 g Roastbeef mit Fettrand
2 Knoblauchzehen, 1 Tl. Salz, 1 Teel. Kräutersenf, schw. Pfeffer, 2 Bd. Peters., 2 Sellerieblätter, je 1 Tl. Majoran, Thymian, Basilikum, 2 Salbeibl., 5-6 Eßl. Olivenöl, 2 Zwiebeln, 1/8 Sellerieknolle, 1 Tomate, 1/2 Fl. Rotwein (Bordeause), 3 Schalotten, 1 Zweig Thymian, 1/2 Lorbeerblatt, 3-4 schw. Pfefferkörner, 1 Tl. Speisestärke, 2 Markknochen, 2-3 Eßl. Butter

Die Fettschicht des Roastbeefs kreuzweise einschneiden. Aus den geschälten Knoblauchzehen, den Senf, den feingewiegten Kräutern u. dem Öl zu einer glatten Paste mischen u. mit Pfeffer würzen. Damit die Fettschicht des

b.w.

Roastbeefs bedecken, das Fleisch auf den Bratrost legen u. im Ofen bei 225° ca. 40 Min. braten lassen.

Aus Alufolie eine Schale in der Größe des Fleisches falten. Zwiebeln, Sellerie u. Tomaten zerkleinert in die Schale geben u. in den Ofen schieben u. das Fleisch darüberschieben. Vor dem Aufschneiden 15 Min. im ausgesch. Ofen ruhen lassen.

Während der Bratzeit Rotwein, Schalotten Thymian, Lorbeer u. Pfefferkörner einkochen lassen u. durch ein Sieb passieren. Nach der Bratzeit Alu-Schale aus dem Ofen nehmen, Bratsatz ablöschen u. mit Wasser bis auf 1/4 l auffüllen. Den eingek. Wein zugeben u. durchkochen, dann binden. Die Butter zugeben, das feingewürfelte Mark zugeben.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf eine vorgewärmte Platte anrichten u. die Sauce getrennt reichen.

Marinierter Schweinebraten

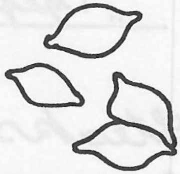
Zutaten: 750 gr. ausgelöstes Kotelettstück.
1 Tl. Salz, 1/2 Tl. Pfeffer, 3 Tl Fett zum Braten, 1 Becher saure Sahne, 1 Tl. Speisestärke, 1/4 l Rotwein, 1/8 l Weinessig, 1 gr. Zwiebel, 2 Lorbeerbl.,
2 Nelken.

Zubereitg: Aus Rotwein, Essig, Zwiebeln Lorbeerblättern u. Nelken eine Marinade bereiten. Fleisch hineinlegen und einige Tage marinieren lassen. Dann Braten herausnehmen und gut trockentupfen. Braten mit Salz u. Pfeffer einreiben und im heißen Fett anbraten.
1 Tasse von der Marinade hinzugießen u. bei mittlerer Hitze 1-1½ Std. schmoren lassen. Hin u. wieder von der Marinadeflüssigkeit zugießen. Kurz vor Ende der Bratzeit die saure Sahne zugeben. Den fertigen Braten herausnehmen und den Bratfond bei starker Hitze auskochen, 1/4 Ltr Marinade zugeben u. andicken. Braten in Scheiben schneiden u. mit Sauce servieren.
Dazu: Kartoffelknödel, Apfelmus u. Preiselbeeren.

„Pfeffersteak"

2 Steaks braten, mit
Salz und Pfeffer bestreuen,
auf eine vorgewärmte
Platte legen.
Den Bratensatz mit
2 Eßl. Cognac ablöschen,
mit 1 Becher Creme-fraiche
verrühren, mit Salz und
Pfeffer abschmecken. 1 Eßl.
grüne Pfefferkörner
unterrühren und etwas
einkochen lassen.

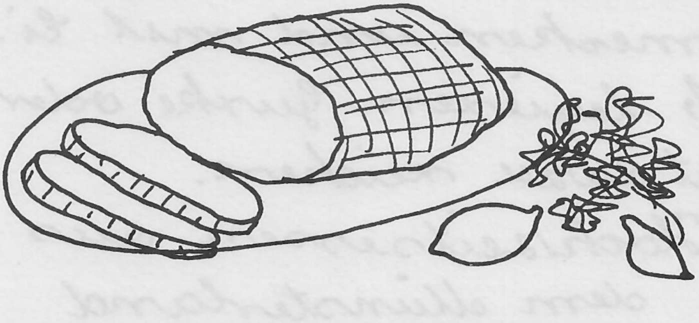
Rollbraten vom Grill



1 kg Schweinerollbraten, 1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt, 1 Teel. Pfefferkörner,
1 Teel. Salz, 3 Zitronenscheiben,
1/4 l Rotwein, 2 Eßl. Öl, Pfeffer

Schweinerollbraten, Zwiebelringe, Gewürze und Zitronenscheiben in einen engen Topf geben. Rotwein aufkochen, über das Fleisch gießen und zugedeckt 20 min. kochen, dabei einmal wenden. Danach aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit Öl, Salz und Pfeffer ringsum einreiben.

Den Braten bei 250° in den heißen Ofen geben (mittlere Schiene) und etwa 45 Min. braten. Dabei öfter wenden und mit Alufolie abdecken, falls der Braten zu dunkel wird.
Oder auf den Grillspieß stecken und rotierend noch etwa 35 Min. garen. Vor dem Aufschneiden noch 10 min. ruhen lassen.
Dazu Endivien in Rahmsoße und Salzkartoffeln servieren.



Rindfleisch m. Zwiebelsoße

Zutaten für ca. 4-6 Personen
1500 g. Suppenfleisch, 1000 gr. Zwiebeln, Butter, Senf, Zucker, Salz, Mondamin, und Eigelb,

Zubereitung: Rindfleisch gar kochen. Von der Suppe ca. 3/4 l nehmen. Butter auslassen und die Zwiebeln darin hellgelb rösten. Mit Suppe aufschütten und garen. (ca. 1/2 Stunde) Mit Mondamin andicken (sehr dick) und mit Senf, Zucker, Essig, Salz, sauer-süß abschmecken und mit Eigelb legieren. Gurke oder Salat dazu reichen.

Hochzeitsessen aus dem Münsterland

Sahne-Paprikaschnitzel

4 Schnitzel panieren und braten

Soße: 1½ Teel. gutes Oel, 1 Zwiebel

1 Glas Paprikaschnitzel, ¼ l. Sahne, ½ Teel. Paprikamark, ½ Eßl. Tomatenmark, ½ Teel. Meerrettich, 3 Teel. Zucker, 1 Teel. Salz, 1 kl. Teel. Päprikapulver, Prise Pfeffer, 1 Zitrone,

Zwiebel in dem Oel glasig werden lassen. Paprikaschnitzel dazu geben, mit Sahne auf-füllen. Dann die übrigen Zutaten dazu. Wenn nötig mit etwas Mondamin an-dicken.

Süßsaures Schweinefleisch
Chinesisch

750 g Schweinenacken ohne Knochen
3 Eßl. Speisestärke, 3 Eßl. Weinessig,
4 Eßl. Öl, 4 bis 5 Eßl. Tomatenketchup,
1 Eßl. Sojasauce, Salz, ca. 2 Eßl.
Zucker, 2 Stangen Porree,
1 kleine Dose Ananas

Schweinenacken in Scheiben teilen und diese würfeln oder in kurze Streifen schneiden. Die Speisestärke mit Essig verrühren und so viel Wasser zugeben, daß ein fließfähiger Brei entsteht. Die Fleischstücke hineinlegen und etwa eine Stunde marinieren. Von Zeit zu Zeit umwenden.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Fleischstücke in ihrem Stärketeig zugeben. Mit einem Küchenspachtel ständig wenden und von allen Seiten anbraten. Tomaten-

Ketchup zugießen, Salz und Zucker darüberstreuen und weiter ständig das Fleisch umdrehen. Dabei die Sojasauce gleichmäßig darüber verteilen.
Die zuvor gekochten Porreestangen (ca. 8 Min.) in kurze Stücke schneiden und zusammen mit abgetropften Ananasstücken unter das Fleisch heben.
Kurz durchwärmen und mit trockenem Reis servieren.
Als Getränk paßt Bier am besten dazu, sonst Rot- oder Weißwein.

Schweinehaxe mit grünen Bohnen

Eine große Schweinehaxe zweimal quer durchhacken lassen, so, daß die Haxe nicht zerfällt. Salzen und leicht pfeffern. Dünne Speckscheiben und Schweineschmalz erhitzen, die Haxe auf die Speckseiten legen, langsam rundum hellbraun anbraten, nach und nach nur soviel heißes Wasser angießen, daß das Fett nicht verbrennt, und bei geschlossenem Topf in 1 1/2 Stunden garschmoren. Zwischendurch einige Male die Haxe wenden und mit dem Bratfett beschöpfen, zuletzt das Wasser verbraten lassen. Die Schweinehaxe auf einer großen

erwärmten Bratenplatte anrichten, mit Petersilie und Tomaten garnieren.

Zarte grüne Bohnen in Salzwasser und mit Bohnenkraut garkochen, gut abtropfen lassen, in dem Bratfett der Schweinehaxe schwenken, neben dem Fleisch anrichten.
Dazu neue kleine Salzkartoffeln.

Schmorbraten

1 kg Schulterspitze

100 g fetter Speck in dünnen Streifen

2 Karotten

1/2 kleine Sellerieknolle

1 kleine Zwiebel

4 Eßl. Öl

1 Eßl. Pilzpulver

1 Eßl. Rosenpaprika

Salz, Pfeffer

1 Eßl. süße Sahne

Den Speck mit einer Spicknadel in gleichmäßigen Abständen durch das Fleisch ziehen. Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen, würfeln, oder in Scheibchen schnei-

den. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten kräftig anbraten. Das Gemüse zugeben und alles mit den Gewürzen bestreuen. Nach und nach ca 3/4 l heißes Wasser angießen. Den Braten im geschlossenen Topf 1½ bis 2 Stunden schmoren. Anschließend herausnehmen, auf eine vorgewärmmte Platte geben und vor dem Anschneiden 5 Min. ruhen lassen, damit sich der Saft sammeln kann. Inzwischen die Soße abschmecken u. mit der Sahne binden Dazu Spaghetti u. einen gem. Salat auf den Tisch bringen.

„Schnitzel"

3 Schnitzel,
2 Scheiben Ananas,
1 Banane,
1/2 Apfel, Salz, Pfeffer,
1/8 l. Sahne geschlagen,
1/2 Teel. Curry
Schnitzel braten, warm stellen,
Obst in das Fett geben, zerdrücken,
Sahne unterheben, zuletzt Curry,
Soße über Schnitzel gießen.

Schweinshaxe Bavaria

1–2 Schweinshaxen
1/8 lt Wasser
1 Teel Salz 1 Teel Pfeffer
1 große Zwiebel, 1 Möhre
1/2 Teel Kümmel
3 Pfefferkörner

Die Haxe mit Salz und Pfeffer einreiben und in die Fettpfanne legen. Mit dem kochenden Wasser übergießen. Nach 30 Min die Zwiebel, Möhre, Kümmel und die Pfefferkörner dazugeben. Noch 1 1/2 Std bei öfterem Begießen braten.

Zwiebelrostbraten

Zutaten f. 4 Personen:
1 1/2 kg. Rinderbraten,
Pfeffer, Salz, Senf, Speck,
1/2 kg. Zwiebeln.

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und kräftig mit Senf bestreichen. Im Speck von beiden Seiten anbraten und sodann die grob gehackten Zwiebeln hinzugeben und zugedeckt schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Zuletzt die Soße mit Sahne andicken und abschmecken.

Blumenkohl überbacken

1 Blumenkohlkopf
100 g. Schmelzkeise (Schmierkäse)
etwas Dosenmilch
Paniermehl, Salz, Muskatnuß

Blumenkohl groß auseinanderteilen, in Salzwasser nicht ganz gar kochen, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.
100 gr. Schmelzkäse und etwas Dosenmilch in einen kl. Topf geben und unter Rühren erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Die Soße mit Salz u. Muskatnuß abschmecken und über den Blumenkohl verteilen u. mit Paniermehl bestreuen. Im Backofen bei 200° goldgelb backen

Bohnen mit Specksoße

Bohnen aus dem Glas schütten und neu durchkochen.

Soße: Speck — auslassen
Zwiebel — bräunen
Mehl — dazugeben
Wasser — damit glattrühren

mit Essig, Pfeffer, Salz u. Zucker abschmecken.

Bohnen in die Soße geben und einmal durchkochen lassen.

„Gefüllte Gurken"

1 Schlangengurke, 250-375g Mett
Salz, Pfeffer, Senf, Käse

Zubereitung: Die Gurke, der Länge nach halbieren, entkernen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit Senf ausstreichen und Mett füllen. Die Gurke auf ein gefettetes Backblech legen und bei 200°C - ca. 30 Min. backen, die letzten 10 Minuten Käsescheiben auflegen und überbacken.

Gefüllte Paprikaschoten
(4 Personen)

Zutaten:
4 große Paprikaschoten;
3/4 Pfd. Mett, 1 Ei
Salz, Pfeffer und Zwiebeln.
Die Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden. Kerne und Zwischenwände entfernen. Die Füllung bestehend aus Mett, Zwiebeln, Ei, Pfeffer u. Salz in die Paprikaschoten füllen, den Deckel aufsetzen. Die Schoten in Margarine andünsten, mit Brühe angießen, zudecken und in ca. 30 Min. garen. Die Soße andicken und mit Ketchup abschmecken.

Gebackener Blumenkohl

1 mittelgr. Blumenkohl, Salzwasser,
Brandteig: 1/8 l Wasser, 30 g Butter 1 Prise Salz, 100 g Mehl, 3 Eier, 100 g gek. Schinken in feine Würfel geschn.
Tomatensoße: 500 g Tomaten, 1/4 l Wasser, 1/2 Tel. Salz, 1 Prise Zucker, 1 Eßl. fr. Sahne.

Blumenkohl halbweich kochen u. erkalten lassen, Brandteig herstellen u. die Schinkenwürfel daruntermischen.

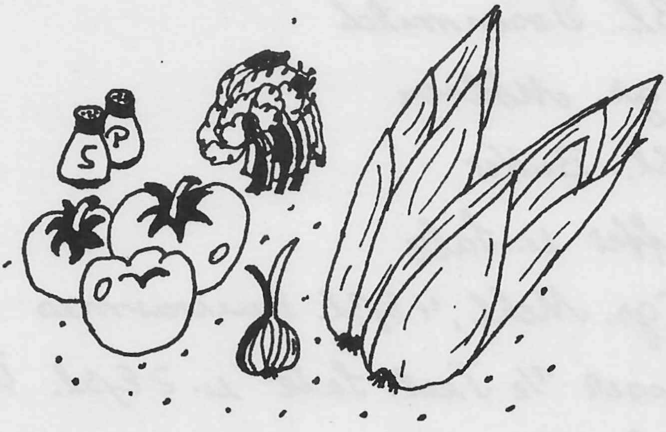
Blumenkohl auf ein Backblech legen u. die Brandteigmasse darüberstreichen. Backofen 200° 35-40 Min. backen. Mit Tomatensoße servieren.

Hackbällchen und Chicorée in Käsesoße

Zutaten: {4 Personen}
250 g gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Semmelbrösel, 1/4 l Wasser, 4 mittelgroße Chicoréekolben, 4 Tomaten, 1 Schächtelchen: Instant Helle Soße, 1 Ecke {62,5 g} Emmentaler Schmelzkäse, 1 Eßl. gehackte Petersilie, 4 Scheiben Roggentoastbrot.

Zubereitung:
Hackfleisch mit Ei, feingehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Semmelbröseln verkneten und zu 12 kleinen Bällchen formen. In kochendem, schwach gesalzenem Wasser 10 Min. garen. Chicorée putzen, den bitteren Keil am unteren Ende herausschneiden, und den Chicorée zusammen mit den Hackbällchen 5 Min. garen. Chicorée und Hackbällchen in eine feuerfeste Form setzen. Tomaten kreuzweise einschneiden und zugeben.

Den Fleisch-Gemüse-Sud aufkochen und mit Instant Helle Soße binden. Die Käseecke darin schmelzen, die Soße über das Gericht gießen.
Im vorgeheizten Backofen {E.-Herd: 250°, Gasherd: Stufe 5} etwa 5-10 Min. überbacken bis die Oberfläche bräunt. Mit Petersilie bestreuen und frisch gerösteten Toast dazureichen.



Hackfleischstrudel

200 gr. Mehl

4 Eßl. Öl

1½ kg Wirsingkohl

2 Zwiebeln

1 Dose Mischpilze

500 gr. Rinderhackfleisch

1 Teel. getr. Tymian

2 Eßl. Dosenmilch

500 gr. Möhren

2 Eßl. Butter

Pfeffer u. Salz

125 gr. Mehl, 4 Eßl. lauwarmes Wasser ½ Teel. Salz u. 2 Eßl. Öl verkneten. Teig 30 Min. ruhen lassen. Wirsingkohl waschen, putzen u. in Streifen. Die Hälfte des Kohls in kochendem Wasser

5 Min. blanchieren u. abtropfen lassen. Zwiebeln fein hacken. Pilze kleinschneiden. 2 Eßl. Öl erhitzen u. darin Zwiebeln, Pilze u. Hackfleisch kurz anbraten. Tymian u. den blanchierten Kohl unter die Hackfleischmasse mischen. Ein Geschirrtuch ausbreiten, mit restlichem Mehl bestäuben. Strudelteig hauchdünn zu einem Rechteck darauf ausrollen. Die Fleischmischung auf den Teig verteilen, Ränder einschlagen, Strudel aufrollen. Backblech mit Backpapier auslegen, Strudel mit der Abschlußkante nach unten darauflegen. Mit Dosenmilch bestreichen. 35-40 Min. bei 225° backen. Den restlichen Kohl mit Fett u. Möhren dünsten, würzen u. zum Strudel reichen.

Pikante Hackroulade

500 g Gehacktes, 4 Toastscheiben, 1 Ei,
1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika
2 gr. Scheiben Gouda, 4-6 Sch. Schinkenspeck, Füllung 200 g Champignons (Dose)
1/2 Teel. frische Kräuter, 1 Teel. Majoran, Pfeffer.
Zum Bestreichen: 1 Eßl. Oel, 1 Eßl. Sojasauce, Paprika

Hackfleischteig zubereiten u. auf einem Stück Klarsichtfolie fingerdick ausrollen. Die Fläche mit Käsescheiben u. dann mit Schinkenspeck belegen. Die Champignons mit den Zutaten mischen u. auf den Schinken verteilen. Das Rechteck mit Hilfe der Klarsichtfolie vom kurzen Ende her aufrollen, an den Enden zusammendrücken u. in eine feuerfeste Form geben. Mit Oel, Sojasauce u. Paprika bestreichen u. im Backofen bei 220 °C 40-50 Min. garen.

Johannis - Zwiebeln

500 gr. Zwiebeln
50 " Fett
1/2 lt Rindfleischbrühe
1 Essl. Salz
1 Prise Pfeffer
1/2 Essl. Zucker
2 " Essig
200 gr. Rosinen
4 - 5 Zwiebäcke

Die Zwiebeln (und etwas von den gelben Röhren) werden geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten und mit allen Zutaten, (außer Zwiebäcke) 3/4 Std langsam geschmort, zum Schluß mit geriebenen Zwieback angedickt. Dazu gekochtes Rindfleisch

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

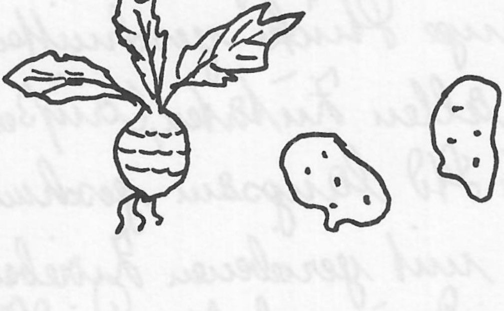
500g Kartoffeln, 500g Kohlrabi
gekocht

2-3 Zwiebeln, 1 Et Gehacktes oder
4-6 Mettendchen od. Kassler

200g gerieb. Emmentaler
1/4 l Milch, 1/8 l Sahne, 2 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika
Semmelbrösel. 20g Butter
– alles verrühren

Die oberen Zutaten lagenweise in eine Auflaufform schichten u. mit dem Verrührten übergießen.

Backofen: 200° 3/4 - 1 Std.



Meerrettichgemüse

Zutaten für 4 Personen.
2 Pfd hohe Rippe
1/2 Glas Meerrettich
1/2 Pfd Rosinen
etwas Zucker, Salz, Essig,
1/2 Tüte Zwieback
1 Zwiebel

Hohe Rippe mit Salz in kochendes Wasser geben u. gar kochen. Dann Rosinen in die Brühe geben (Fleisch vorher herausnehmen u. Brühe durchsieben) den Meerrettich geriebene Zwieback in die Brühe geben. Mit Zucker und etwas Essig abschmecken. Das Gemüse muß steif sein, Fleisch dazu reichen.

Picker's
ein Hefepfannekuchen

1/2 Pfd. Buchweizenmehl
1/2 Pfd. Weizenmehl
1 Würfel Hefe, Milch, 3 Eier, Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen dünnflüssigen Hefeteig herstellen. Oel in der Pfanne erhitzen, Teig einfüllen u. von beiden Seiten goldbraun werden lassen. Die Pickert werden wie Pfannekuchen in 1/8 od. 1/16 geteilt, aufgeschnitten u. mit Butter u. bzw. od. Rübenkraut bestrichen.

Porree mit Schinken und Käse

8 Stangen Porree, 8 Scheiben gek. Schinken, Senf 1/2 l Käsesoße, 60 g gerieb. Käse, 40 g Butter, Semmelmehl, Rosenpaprika

Zubereitung: Porree putzen, waschen und 10 Min. in leicht gesalzenem Wasser kochen, gut abtropfen lassen. Um jede Porreestange eine mit Senf bestrichene Scheibe Schinken wickeln, nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Form legen, mit Soße übergießen, mit Semmelmehl, ger. Käse und Paprika bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen. 15-20 Min. bei 200-220 °C überbacken.

Käsesoße: 1/2 l helle Grundsoße, 125-175 g geriebener Käse, Salz, Zitronensaft Käse mit der Soße verrühren, bis es sich gelöst hat. Mit Salz u. Zitronensaft abschmecken

Rosenkohlpfanne

300 g Hackfleisch, 1 Paket TK-Rosenkohl, 1 große Zwiebel, Tomatenmark, Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitung: Fett in einer Pfanne erhitzen und die kleingehackte Zwiebel darin dünsten. Inzwischen das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, zur Zwiebel geben und kräftig anrösten. Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren und darübergießen. Den aufgetauten Rosenkohl dazugeben und das Ganze bei kleiner Hitze heiß werden lassen. Mit Bauernbrot oder Roggenbrötchen zu Tisch bringen.

(frischer Rosenkohl muß vorher ca. 10 Min. abgekocht werden)

Ein Gericht für „eilige" Hausfrauen!

Reisbombe mit Pilzen

4 Tassen Wasser zum Kochen bringen
6 Würfel Fondor darin auflösen
2 Tassen Reis zufügen, aufkochen
20 Minuten quellen lassen.
75 g durchwachsenen, geräucherten
Speck in Würfel schneiden und hell
anbraten.
2 Zwiebeln, 300 g Hackfleisch
1 kl. Dose Pilze dazugeben kurz
braten (hell) Maggi Würzmischung
3 zum Würzen.
1 Dose geschälte Tomaten zugeben.
Alles 15 Min. dünsten lassen.
Anrichten. Reis mit der Hälfte des
Pilzgemüses mischen und in eine
Schüssel (kalt ausgespült) geben und
auf einen Teller stürzen.
Restliches Gemüse darum legen.
Garnierung mit Petersilie.

Steckrüben

Steckrüben schälen, in Scheiben, dann in Stifte schneiden und abkochen.

Eine helle Grundtunke herstellen und zwar:

Speck	– auslassen
Zwiebel	– bräunen
Mehl	– hinzugeben
Wasser	– " u. aufkochen lassen

mit Salz u. Muskat abschmecken.

Steckrüben in die Soße geben und durchrühren.

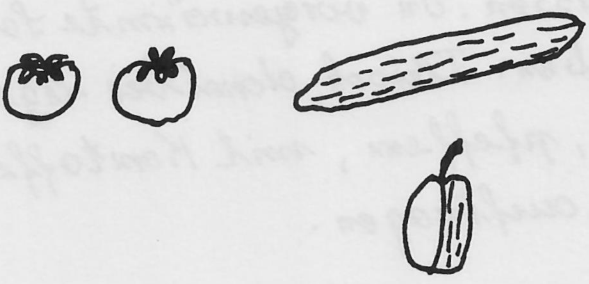
Man kann auch die Holländische Soße nehmen mit Butter, Mehl, Wasser + Milch, Salz u. Muskat.

Sommergemüse

2 Eßl. Oel
1 gr. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
} glasig dünsten

500 g Tomaten, 3 kl. od. 1 Salatgurke
3 Paprikaschoten, Salz u. Pfeffer

Tomaten brühen u. abziehen, Gurke in Scheiben schneiden, Paprika entkernen u. in Stücke schneiden
Im Schnellkochtopf 8-10 Min garen u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Bohnenfleisch.

Zut: 2 Eßl. Schmalz, 800 gr. Sauerkraut, 2 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, etwas Salz, 4 Scheiben mageren Schweinebauch, cirka 250 gr. 1/4 Ltr Fleischbrühe, 1/2 Dose weiße Bohnen, etwas Pfeffer.

Schmalz erhitzen, zerpflücktes Sauerkraut, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Salz hinzufügen. Fleisch darauf legen, alles angedeckt in etwa 40 Minuten gar dünsten. Dabei nach und nach die Brühe angießen. Fleisch herausnehmen, unters Kraut die Bohnen mischen und heiß werden lassen. In vorgewärmte Schüssel geben. Fleisch darüber legen, salzen, pfeffern, mit Kartoffelpüree auftragen.

Herzhafter Bohneneintopf

500 g Schweinefleisch
100 g durchwachsenen Speck
3 Essl. Oel oder Fett, 2 große Zwiebeln
600-750 g Kartoffeln
je eine Dose Brechbohnen + Tomaten
(500 g) oder aus der Truhe
Salz, Pfeffer, Paprika, Bohnenkraut zum würzen.

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Im heißen Fett den kleingewürfelten Speck ausbraten, Fleisch dazugeben u. kräftig anbraten. Gewürfelte Zwiebeln hinzugeben u. mitrösten. Etwas heißes Wasser hinzugießen u. 15 Min. schmoren lassen. Dann in Streifen geschnittene Kartoffeln u. die Brechbohnen untermischen. Das Tomatenwasser zum Fleisch gießen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika u. Bohnenkraut würzen. Zugedeckt 25 Min. garen lassen. Während der letzten 10 Min. zerkleinerte Tomaten untermischen.

Spanisch Frikko

Man kocht Schinkenknochen u. Fleischreste oder Mettwurstreste bis alles gar ist.
Dann schichtet man in einem Kochtopf
1/ in Scheiben geschnittene Kartoffeln
2/ klein geschnittene Zwiebeln
3/ klein geschnittenes Fleisch
darüber wenn die Kochbrühe nicht zu salzig ist
Pfeffer u. Salz
Dann alles wiederholen mit etwas Brühe auffüllen und auf gelindem Feuer gar kochen.
Dann wenn alles gar ist mit Schaumlöffel vorsichtig abstechen.
Hierzu gibt man grünen Salat, Gurken oder Bohnensalat!

Französisches Gemüsegulasch für 20 Personen

2 dl. Pflanzenöl, 3 kg Gulasch v. Rind. Salz, Pfeffer, Paprika, 1 kg Zwiebeln in Scheiben, 150 g Tomatenmark, 4 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 kg Zucchinis, 1 kg Auberginen, 1 kg Paprikaschoten, 1 kg Tomaten, 2 Tl. Basilikum, 2 Tl. Thymian,

Fleisch scharf anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark mitschmoren, Zucchinis, Auberginen u. Paprikaschoten in grobe Würfel schneiden u. zum Gulasch geben. Mit Brühe auffüllen, Basilikum u. Thymian beifügen u. die geviertelten Tomaten. Mit Mehl binden u. frisches Bauernbrot dazu reichen.

Székeler Gulasch

Zutaten:
750 g Schweinegulasch
40 g Schmalz, 250 g Zwiebeln
2 Eßl. Edelsüß- o. Delikateß-Paprika, 2 Tel. Rosen-Paprika
3/8 l Fleischbrühe, Salz, Pfeffer,
1/2 Dose Sauerkraut, 1/8 l saure Sahne

Zubereitung:
Gulaschstücke anbraten. Feingewürfelte Zwiebeln zugeben. Paprika darüberstreuen und sofort die Fleischbrühe einrühren. Salzen, pfeffern u. zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 1 Std. schmoren. Das auseinandergezupfte Sauerkraut unterheben. Beides zusammen noch

weitere 15 Min. garen. Vom Herd nehmen, nochmals abschmecken und mit der Sahne übergossen zu Salzkartoffeln, Teigwaren oder Knödeln servieren.

Grünkohl mit Speck und Wurst.

Zutaten für 4 Personen:
2 kg. Grünkohl (schon von Strunk und Stielen befreit) oder ca. 5 kg. Grünkohl, unvorbereitet,
125 gr. Schweineschmalz, 250 gr. Zwiebeln, 2 Eßl. Streuwürze, etwas frisch gemahlener Pfeffer, etwas Wasser, 500 gr. magerer durchwachsener Speck, 4 Kochwürste (375 gr.) evtl. Salz.

Den Grünkohl waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Blätter vom Strunk schneiden und das Grüne abstreifen. Die Zwiebeln kleinschneiden, das Schweineschmalz erhitzen und

die Zwiebeln darin goldgelb werden lassen. Dann den Grünkohl dazugeben, mit Streuwürze und Pfeffer herzhaft würzen und zugedeckt 1 Stunde garen. Wenn nötig, einen Schuß Wasser dazugeben. Den Speck mit den Kochwürsten zum Grünkohl geben. Alles zusammen weitere 60-75 Min. leise kochen lassen. Zum Schluß evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Den Grünkohl mit dem in Scheiben geschnittenen Speck, den Würsten und den Röstkartoffeln auf einer Platte anrichten.

Husarentopf

250 - 300 g Rindfleisch
1 kl. Dose Champignons
1 kl. Dose Silberzwiebeln
1 kl. Dose Tomatenpaprika
Zwiebeln, Paprika, Fondor, Salz und Curry

Das in Stücke geschnittene Rindfleisch anbraten.
Die Champignons in einem 2. Topf mit Zwiebeln dünsten, Tomatenpaprika und Silberzwiebeln dazugeben und alles durchdünsten.
Anschließend alles zum Fleisch geben, mit Wasser auffüllen und ca 15 Min. langsam kochen-lassen. Mit Curry, Paprika, Fondor und Salz abschmecken. Soße mit Mehl andicken. Reis dazu kochen.

Pichelsteiner Eintopf

40 g Fett, 375 g Schweinefleisch oder 3 Bäuchenwürstchen, 250 g Möhren 250 g Weisskohl oder Bohnen, 375 g Kartoffeln, 125 g Sellerie, 125 Porree, 3/8 l Wasser, Salz, Petersilie

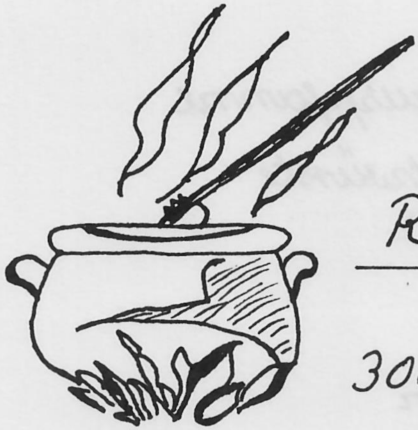
Das Schweinefleisch in Würfel schneiden mit Fett u. den geputzten, kleingeschnittenen Gemüse u. Kartoffeln in den Koch= topf geben. Salz u. Wasser hinzugeben. Ankochen lassen u. bei schwacher Hitze 30 - 40 Min. weitergaren. Den Eintopf kräftig abschmecken u. mit gehackter Petersilie bestreuen.

Kartoffel - Gulasch

1 kg Kartoffeln
150 g durchw. Speck
300 g Schinkenwurst,
2 Paar Wiener
2 grüne Paprika
400-500 g Zwiebeln

4 Essl. Tomaten-ketchup, Paprika, Salz + Pfeffer
½ L Brühe
4 Tomaten (abgezogen)

In einem heißen Topf den Speck auslassen. Im heißen Fett die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln, Schinkenwurst u. Paprika 5 Min. anbraten. Dann die gewürfelten Kart., Tomaten u. Wiener dazugeben, umrühren, mit Tomatenketchup ablöschen, würzen u. mit heißer Brühe auffüllen. 20-25 Min.



Reiseintopf

300 g Schweineschulter,
80 g Fett, 3 Zwiebeln,
250 g Langkornreis, 1 Teel. Paprika,
4 Tomaten, Salz, 3/4 l Brühe, 250 g
Gouda-Käse, 1 D. Champignon.

Zubereitung:

Fleisch würfeln, mit Zwiebeln gut anbraten, dann Salz, Paprika u. abgez. Tomaten zugeben, mit Brühe auffüllen u. fast gar kochen. Reis zugeben (evt. Flüssigkeit nachfüllen), zum Schluß Käse auflegen, schmelzen lassen u. mit Champignons unterrühren. (nachwürzen)

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

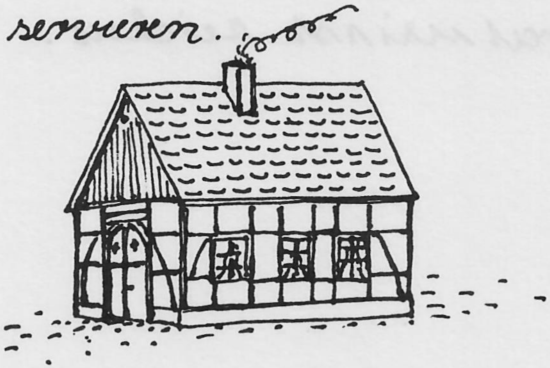
Dazu gibt's Gurken- oder Blattsalat.

Landhauspfanne

3 frische grobe Bratwürste
3 Eßlöffel Öl
2 Zwiebeln
750g. Pellkartoffeln
3 Gewürzgurken
3 Eier
3 Eßlöffel Milch
Salz, Pfeffer
Edelsüßpaprika
Schnittlauchröllchen

Die Bratwürste heiß überbrühen und von der Pelle befreien. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in heißem Öl anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln zugeben und glasig

werden lassen. Dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzufügen und von allen Seiten anbraten. Zum Schluß die kleingeschnittenen Gurken unterheben. Die Eier mit Milch und den Gewürzen verrühren, und über die Kartoffeln gießen und stocken lassen.
Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

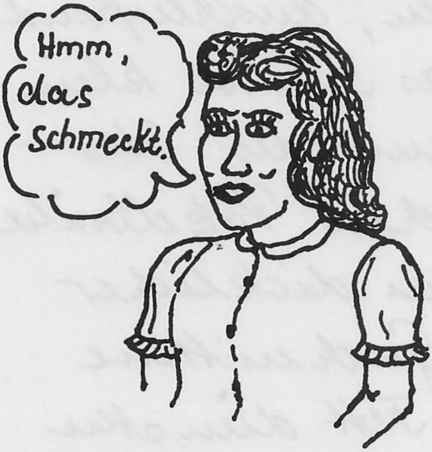


Laucheintopf

1½ kg Kartoffeln mit Brühe zum Kochen bringen.
6-8 Stangen Lauch in Stücke schneiden, mitkochen.
½ Tasse Sahne gut unterrühren. Salz u. Pfeffer abschmecken.
Dazu Bratwurst reichen.

Schnippelbohnen mit Gehacktem

500 gr. Gehacktes anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, rohe Schnippelbohnen aus dem Garten oder aus der Truhe einige Zeit mitschmoren lassen, mit Wasser angießen und etwa 1/2 Std kochen. Man gibt einen Brühwürfel hinzu und bindet das Ganze mit Mondamin. Dazu Salzkartoffeln.



Labskaus – 4 Pers.

Zutaten:
3 kg Rinderpökelfleisch (mager)
1½ kg Kartoffeln
1½ kg Zwiebeln
Butter o. Margarine
Pfeffer eventl. Salz
2 Matjesfilet

Zubereitung:
Pökelfleisch kochen, geschälte Kartoffeln ohne Salz in der Pökelbrühe garen, anschließend zerstampfen. Das Fleisch klein-schneiden u. mit den Kar-toffeln vermischen. Pökelbrühe zufügen bis ein dicklicher Brei entsteht. Geschnittene Zwiebeln im Fett dünsten

und zugeben, ebenso klein-
geschnittene Matjesfilets.
Mit Pfeffer evtl. Salz ab-
schmecken. Dazu reicht man
Gurken.

Trampeljan

1/2 Pfd weiße Bohnen,
2 große Möhren 1/2 Pfd getr.
Pflaumen, 2 dicke Zwiebeln,
12 Kartoffeln, 1/2 Pfd Speck
zum Auslassen, Essig, Zucker,
Salz,

Die Bohnen weich kochen (ca. 2 Std)
Krartoffeln u. Möhren in
kleine Würfeln schneiden u.
zuden Bohnen geben u. 1/2 Std.
weiterkochen lassen. Der
Speck wird ausgelassen u.
die Zwiebeln darin bräunen.
Speckwürfeln mit den Zwiebeln
durch ein Sieb schütten u. das
ausgelassene Fett mit den
Pflaumen in den Topf geben.
Mit Essig, Salz u. Zucker
abschmecken.

Bohnenauflauf
(4 - 5 Personen)

1 Dose weiße Bohnen mit Suppengrün
1 1/4 kg Thüringer Mett
fetter Speck
2 Eidotter
Butter und Paniermehl.

Auflaufform mit Butter einfetten. Die Hälfte des Bodens mit Speckscheiben auslegen. Sodann lagenweise Bohnen, Mett und zuletzt wieder Bohnen in die Form füllen. Mit geschlagenem Ei übergießen, Paniermehl bestreuen und Butterflocken auflegen.

Bauernauflauf

300 g Mettwurst

100 g magerer Speck

800 g gekochte Kartoffeln

3 Zwiebeln

Salz, Pfeffer

Majoran, Kümmel

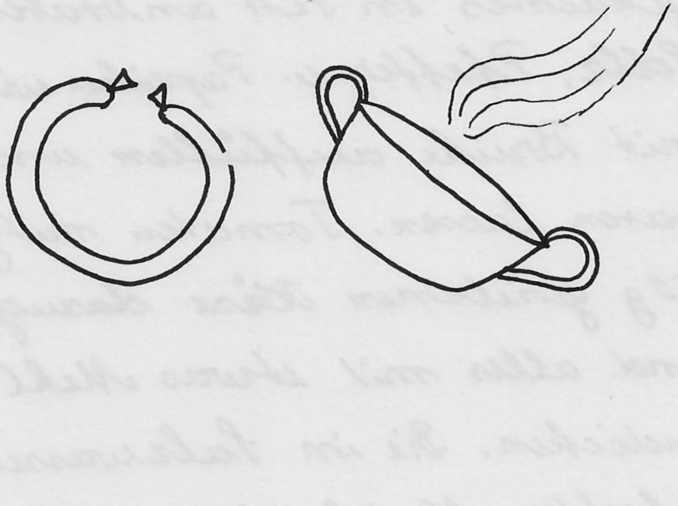
1 Becher saure Sahne

4 Eier O O O O

gehackte Petersilie

Den Speck würfeln und auslassen.
Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Zwiebeln darin anbraten.
Mit den Gewürzen abschmecken.
Die Hälfte in eine gefettete Auflaufform geben, mit saurer Sahne

betreufeln und mit Mettwurst-
scheiben belegen. Darauf die
restlichen Kartoffeln geben.
Die Eier mit der Sahne verquirlen
und darübergießen. Den Auf-
lauf 30 Minuten backen.
Mit Petersilie bestreut servieren



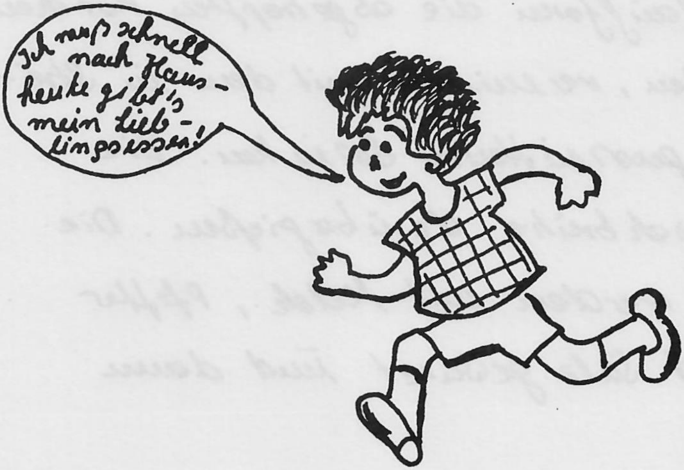
Nudelauflauf

1 Pfd Spagetti
1 " Gehacktes
100g geriebenen Käse
30g Fett, 1/2 Ltr. Brühe
etwas Paniermehl
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Pfd Tomaten o. Tomatenmark

Gehacktes in Fett anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprika würzen, mit Brühe auffüllen und garen lassen. Tomaten mitgaren. 50g geriebenen Käse dazugeben und alles mit etwas Mehl andicken. Die in Salzwasser gekochten Nudeln dazugeben u. vermischen. In ein Auflaufform geben und mit Käse u. Paniermehl bestreuen. Im Backofen bei 200° backen.

Sauerkraut-Auflauf

Eine Portion Kartoffelpüree mit einem Rest von gekochtem Sauerkraut mischen und lagenweise in eine Auflaufform geben. Über die einzelnen Lagen werden Scheiben von Räucherendchen gelegt, und alles wird mit Käse schön braun und knusprig überbacken

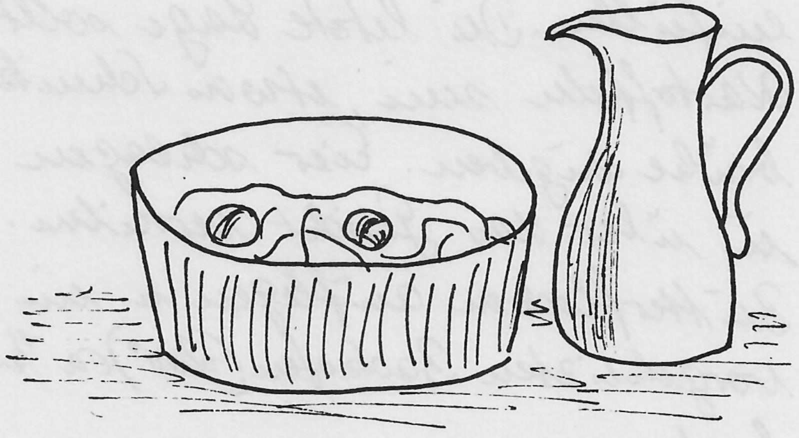


Rosenkohlauflauf

1 kg Rosenkohl, 375 gr. gekochten Schinken, Salz, 10 gr. Margarine, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Milch, 3 Eier, Pfeffer, Muskatnuß, Zwiebelsalz, 75 gr. geriebenen Käse.

Die Röschen werden geputzt, gewaschen und in Salzwasser 10 min. weichgekocht. Dann in eine gefettete Auflaufform die abgetropften Röschen füllen, vermischt mit dem in Streifen geschnittenen Schinken. Die Fleischbrühe darübergießen. Die Eier werden mit Milch, Pfeffer und Salz gewürzt und dann

geschlagen.
Zum Schluß den geriebenen Käse
darunterrühren.
Die Sosse über den Rosenkohl
geben. Die geschlossene Auflauf-
form eine viertel Stunde in den
Backofen stellen bei 200°. Dann
den Deckel abnehmen und nochmals
eine viertel Stunde lang überbacken.
Mit Kartoffelpürree servieren.



Schinkengericht

Zutaten:
Reste vom Schinken
Pellkartoffeln, Zwiebeln
5 Eier

Zubereitung:
Schinkenreste kochen, durch den Fleischwolf drehen. Pellkartoffeln in Scheiben u. Zwiebeln in Ringe schneiden. Auflaufform einfetten. Schinken, Zwiebeln u. Kartoffeln schichtweise einfüllen. Die letzte Lage sollte Kartoffeln sein, etwas Schinkenbrühe zugeben. Eier schlagen u. über das Gericht verteilen. Butterflocken auflegen u. im vorgeheizten Backofen (200°) ca ½ Std. backen.

Pizza „Italia"

(1 Backblech)

500 g Mehl
1 Teel. Salz
1 P. Trockenback-hefe
1/4 l Milch
40 g Margarine

Mehl u. Salz mit der Hefe mischen. Lauwarme Milch und weiche Margarine zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gehen lassen.

Belag:

1 Bund Petersilie — waschen, hacken
2 Knoblauch-zehen — schälen, fein hacken, in 3 Eßl. Öl andünsten
6 Eßl. Öl
1 gr. D. geschälte Tomaten — Dosentomaten zugeben. Etwa 20 Min bei offenem Topf kochen lassen (kleine Flamme)
Salz, Pfeffer
Oregano — Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
500 g Tomaten
2 Zwiebeln
100 g Salami
1 kl. Dose Champignons
12 Oliven
1 Röhrchen Sar-dellenfilets
100 g ger. Käse

Hefeteig durchkneten u. auf dem geölten Backblech ausrollen. 15 Min gehen lassen. Mit der abgekühlten Tomatensoße bestreichen. Dann Tomaten, Zwiebeln u. Salami in Scheiben, Champignons, Oliven u. Sardellen darauf verteilen. Mit Käse bestreuen.

Bei 225° mittlere Schiene ca 30 Min. backen.

Spaghetti - Pizza

1 Essl. Butter o. Oel	100g Tomaten
150g Spaghetti	1 dicke Scheibe.
100g Zwiebelringe	Holländer
50g Schinkenspeck	3 Eier
100g Salami	1 Paprika
Oregano, Salz + Pfeffer	

Die gekochten Nudeln in eine große Pfanne mit Oel geben, kurz anbraten. Die vorher im Speck geschorten Zwiebeln u. Tomaten darauf geben. Die mit dem Käse, (in Würfel) den Gewürzen u. Kräutern verrührten Eier darüber geben. Dann den Paprika u. zuletzt die Salamischeiben darauf legen u. das Ei stocken lassen.

Wirsingeintopf

375g Rind- oder Schweinefleisch in kl. Würfel schneiden

1 Wirsing waschen und klein schneiden, Kartoffeln schälen, waschen und würfeln, etwas Fett in einem Topf erhitzen.

Fleisch unter Wenden gut darin braunen

2 Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, kurz bevor das Fleisch gebräunt ist die Zwiebeln hinzugeben und miterhitzen.

Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen.

Wirsing, Kartoffeln und 1/4 l Wasser hinzufügen.

Zusammen gar schmoren lassen und nochmal abschmecken.

Kochzeit: 1 - 1 1/2 Std.

Pizza-Waffeln aus dem Waffel-eisen

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine
4 Eier
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1/8 l lauwarmes Wasser
125 g Schinken roh und gewürfelt
1-2 feingeschnittene Gewürzgurken
2-3 Sardellenfilets zerpflücken
1 Zwiebel gewürfelt
Salz u. Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Oregano nach Belieben.

Die Butter sahnig rühren, nacheinander die Eier zufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver vermischte Mehl und das lauwarme Wasser unterrühren.

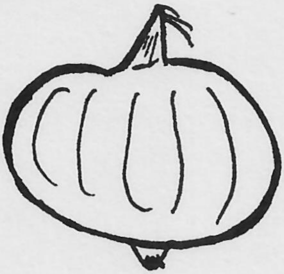
Alle anderen Zutaten unter-
mischen und den Teig schnell
verbacken.
Abwandlungen mit Kapern,
Oliven und Salami.

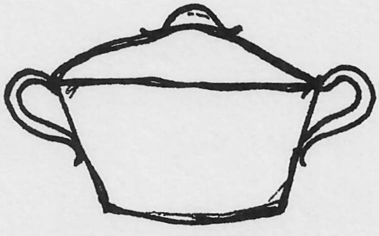
Zwiebeltopf

1,0 kg Gemüsezwiebeln
375 g Kartoffeln
250 g Möhren
40 g Pflanzenfett
250 g gem. Hackfleisch
1 Eßl. Tomatenmark
1 ½ Brühe aus gek. Brühe
1 Pfund Tiefkühlerbsen
1/8 l saure Sahne
Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie

Geschälte Zwiebeln in Scheiben schneiden, in Fett andünsten. Hackfleisch dazugeben, anbraten. Kartoffeln und Möhren gewürfelt und gewaschen hinzugeben.

Brühe zugießen, abschmecken. Nach 25 min tiefgekühlte Erbsen hinzugeben und weitere 10 min gaaren lassen. Mit saurer Sahne und den angegebenen Gewürzen abschmecken. Mit Petersilie anreichern.





Süße Speisen sind Gedichte
aus der Küchenkunstgeschichte:
Mal erhitzt - mal kalt gestellt,
grad, wie man's für richtig hält.
Oft gerührt und viel geschlagen,
dann mit Stolz zu Tisch getragen
als Finale nach dem Mahle,
oder auch als Vollgericht.
Kenner sagen: „Warum nicht!"
Noch ein Lob der Obstverzierung,
Anerkennung der Garnierung -
dann wird aber kurzentschlossen
alles bis zum Rest genossen.
Und die Hausfrau lächelt weise:
So geht's jeder süßen Speise! H/.

Ananas-Weinbrand-Creme

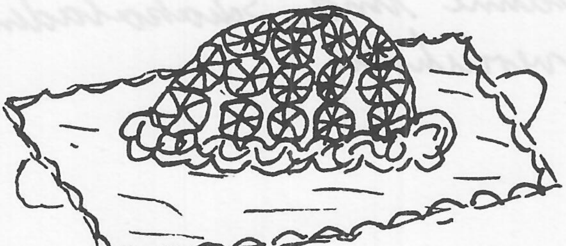
1 kl. D. Ananas, 4 cl. Weinbrand
6 Bl. weiße Gelantine, 3 Eigelb,
80 gr. Zucker, 3 EßL. heißes Wasser,
3 Eiweiß, 1/4 Ltr. Sahne.

Die Gelatine einweichen. Ananassaft Eigelb u. Zucker mischen. Dann die eingeweichte Gelatine mit Wasser auflösen, und tropfenweise unter Umrühren zu dem Saftgemisch geben. Kaltstellen bis eine Straße sichtbar wird. Eiweiß u. Sahne steifschlagen die Ananas in kl. Stücke schneiden. Nun alles locker unterheben u. mit dem Weinbrand abschmecken, ausfüllen u. mit einigen Ananasstücken, Sahne und Schokoladenstreusel verzieren

Apfelsinenchalott

3 Eigelb, 160 g Zucker, 1/4 l Wein,
8 Blatt Gelantine, 3 Eischnee,
1/4 l. Sahne

Aus den angegebenen Zutaten einen kalt gerührte Creme herstellen. Eine rundgewölbte Glasschüssel gleichmäßig mit Apfelsinenscheiben auslegen u. darauf die Creme geben. Kalt stellen! Dann auf eine Platte stürzen u. verzieren. Sieht besonders gut aus!



Ananas - Pudding

Zutaten. 1 Dose Ananas Zucker nach Geschmack 1/4 oder 1/2 Liter Sahne Mondamin zum andicken

Man schütte den Ananas auf ein Sieb. Die Flüssigkeit fülle man mit Wasser bis 1/2 Liter auf. Mit Zucker aufkochen und Mondamin andicken und kalt rühren. Ananas in kleine Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen und alles unterheben. 1 Stunde kalt stellen.

Apfel-Dessert

4 schöne Äpfel,
Saft 1 Zitrone,
3 Eßl. Zucker, 1 Vanillinzucker,
3 Blatt Gelantine, 3 Eier Sherry,
roten Gelee.

Zubereitung

Äpfel schälen u. Kerngehäuse ausstechen, in 1 Tasse Wasser, Zitronensaft V. Zucker u. 2 Eßl. Zucker weichdünsten. Gelantine auflösen, in die Kochflüssigkeit geben u. abkühlen lassen. Eigelb, mit 1 Eßl. Zucker verschlagen, zu der Masse geben, mit Sherry abschmecken u. geschlagenes Eiweiß unterheben.
Die Äpfel auf Glasteller setzen, die Soße darüber gießen u. in die Vertiefung etwas Gelee geben.

Calvados Äpfel

1 kg kleine Apfelspalten, 4 dl Calvados
100 g Zucker, 500 g Nußeis, 1/4 l
geschl. Sahne, Borkenschokolade

Äpfel mit Calvados u. Zucker weich-
dünsten. Je 2 Kugeln Nußeis an-
richten u. die Äpfel darübergeben.
Mit dem restl. Calvados übergießen,
mit Sahne u. Borkenschokolade
garnieren.

Cherry-Whisky-Creme

(4-6 Port.)

2 Eigelb
4 Eßl. heißes Wasser
60 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
1/8 l Cherry
4 Eßl. Whisky
40 g Schokolade
20 g Nüsse
3 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß
1/8 l Sahne
Moccabohnen oder geh. Schokolade

Eigelb und heißes Wasser mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Langsam Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben und schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Cherry und Whisky zufügen. Schokolade feinhacken und Nüsse reiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einer kl. Schüssel im Wasserbad auflösen. Unter die Eier-Cherry-Masse rühren. Wenn der Creme beginnt dicklich zu werden, geh. Schokolade und Nüsse zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und ebenso die Schlagsahne. (Etwas Sahne zum Verzieren zurücklassen) Beides unter den Creme ziehen. Ausfüllen und kaltstellen! Mit der zurückgelassenen Schlagsahne garnieren (Spritzen).
Moccabohnen od. geh. Schokoladenstückchen obenauf geben.

Nachspeise - Errötendes Mädchen

6 Blatt rote Gelatine
6 Eßl. Zucker
6 Eier
1 kl. Gläschen Rum

Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann Rum und die aufgelöste Gelatine darugeben, und zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee unterheben.

Erdbeeren mit Rumschaum

250 g Erdbeeren
2 Eigelb
75 g Zucker
1 Tasse Milch, Rum.

Für die Schaumsoße Eigelb, Zucker und Milch solange schlagen, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist.
Dann mit Rum abschmecken.

Feenkönigin

1 Glas Sauerkirschen ensteinte in 1/2 Fl. Wein ziehen lassen.
1 Liter Sahne sehr steif schlagen.
8 Blatt weiße Gelantine auflösen. Mit den Kirschen unter die Sahne ziehen.
Alles zusammen mit Zucker abschmecken.
Ergibt 2 - 3 Schüssel

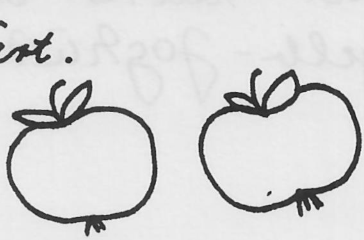
Französischer Kaffeecreme

1 T. Gelatine gemahlen weiß
3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren
$\frac{1}{2}$ l Milch
2 schwach gehäufte Tee. Kaffeepulver
3 gut gehäufte Eßl. Zucker
1 T. Vanillinz.
25 - 50 gr. geraspelte Schokolade
$\frac{1}{8}$ l Sahne

Gelatine anrühren quellen lassen Die Milch zum Kochen bringen. In die heiße Milch die Gelatine geben und so lange rühren bis sie gelöst ist. Kaffeepulver, Zucker, Vanillinz. unter die Milch rühren und kalt stellen. Unter den dickl. Milchkaffee die geras. Schokolade und die geschlagene Sahne heben. Die Creme in eine Glasschale oder in Schälchen füllen.

Gefüllte Äpfel in Vanilletunke

4 große oder 8 kleine Äpfel werden geschält, und die Kerngehäuse herausgebohrt. Dann kocht man in einer Lösung von Wein, Wasser und Zucker vorsichtig weich. Nach dem Erkalten füllt man die Höhlung mit Preiselbeeren aus. Beim Anrichten kann man die Äpfel auf eine runde Schüssel in eine dickliche Vanilletunke ($\frac{1}{2}$ l) stellen oder sie mit der Tunke übergießen. Die Schüssel wird mit Korinthen verziert.



Joghurtcreme

1 P. gem. weiße Gelantine
2 Eier
2 Eßl. warmes Wasser
100 g Zucker
1 Vanillezucker
Saft von 2 Zitronen
2 Becher Joghurt natür

Das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Darunter den Zitronensaft, Joghurt und die aufgelöste Gelantine rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die dickliche Eigelb-Joghurtmasse heben.

Kaffee - Whisky - Creme

2 Eigelb 100 gr Zucker
1/4 l. starker Kaffee
5 Eßl. Whisky
1 P. Gelantine
1/4 l. Sahne.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, den erkalteten Kaffee u. Whisky hinzugeben. Die aufgelöste Gelantine hinein rühren. Weg stellen bis es anfängt steif zu werden. Sahne u. Eiweiß steif schlagen u. langsam unter die Creme heben.

Kartäuser Klöße

Man nehme alte trockene Brötchen reibt sie auf einer Reibe rundherum ab. Weicht sie in Milch ein der man ordentlich Zimt zusetzt. Drückt die Brötchen aus paniert sie mit dem abgeriebenen. Backt die Brötchen in einer Pfanne mit Butter schön hell braun.
Dazu reicht man Preiselbeeren und Vanillesoße.

Punschcreme

1 P. Aranca-Zitrone
3 Eßl. Gin
3 Eßl. Rum
Saft von 1 Apfelsine
1 Tasse starken Tee

Gin, Rum, Apfelsinensaft und Tee müssen 1/4 l. Flüssigkeit ergeben (Zimmertemperatur). In die Flüssigkeit läßt man unter ständigem Schlagen das Pulver einrieseln und schlägt solange, bis die Masse cremig wird. Dann wird die steifgeschlagene Sahne untergezogen und der Creme in eine Schüssel ausgefüllt und sehr kalt gestellt.

Reispudding "Conde"

150 gr. Rundkornreis, 1/2 l Milch,
1 P. Vanillezucker, 2 Eß. Zucker
2 Eigelb, 1 Tl. Zitronensaft, 25 g. Butter
halbe Aprikosen aus der Dose
kandierte Kirschen od. Cocktailkirschen
1 Tl. geh. Pistazien, 1/4 l Sahne zum
Unterheben.

Milch mit Vanillezucker aufkochen,
Reis einschütten u. 20 Min. bei geringer
Hitze ausquellen lassen. Ein wenig
abkühlen lassen. Zucker, Eigelb
u. Zitronensaft sowie Butter unter-
rühren in Schälchen füllen.
Kühl stellen. Vor dem Anrichten
mit abgetropften Aprikosen,
Kirschen u. Pistazien garnieren.

Russische Creme

3 Eigelb, 200 g Zucker schaumig schlagen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eßl. Apfelsinensaft, 2 Eßl. Zitronensaft, 1/4 l Weißwein zufügen und mit 2-4 Eßl. Rum abschmecken. 8 Blatt aufgelöste Gelantine dazugeben. Wenn die Speise dicklich wird, 3 Eischnee und 1/4 l Schlagsahne unterziehen.

„Roter Mandelcreme

½ l Milch — etwas Bittermandel-Aroma
3 Essl. Zucker (75 g) (nach Geschmack)
3 Eigelb + Schnee — 1 P Gelantine rot
50-75 g Mandeln — nach Vorschrift quellen

Eigelb u. Zucker schaumig rühren, langsam die Milch (kalt) u. die geriebenen Mandeln u. einige Tropfen Aroma (nach Geschmack) hinzufügen, dann die abgekühlte aber noch warme Gelantine langsam unterschlagen. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden steifen Eischnee und nach Wahl noch 1/8 L Sahne (geschlagen) unterheben.

Sahnereis mit Erdbeeren.

2 Tassen körnig gekochten Reis, 1/4 l Schlagsahne, 250 g Erdbeeren, Zucker, Vanillezucker, geriebene Schokolade.

Erdbeeren waschen u. in Scheibchen schneiden, ganz leicht zuckern. Die Sahne zu Schlagsahne schlagen, reichlich zuckern, mit Vanille abschmecken, dann die Erdbeeren u. den kalten Reis darunterheben u. den Erdbeersaft mit verwenden. Mit Kakao oder geraspelter Schokolade bestreut anrichten.

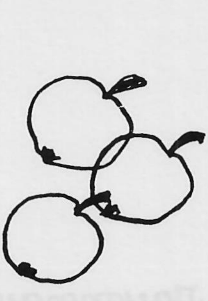
Bei der Gastlichkeit zu Hause
schätzt man sehr die kleine Pause.
Zwischen Plaudern, Spielen, Lachen,
Tanzen, Komplimentemachen
gibt's als Stärkung bei dem Feste
kalte Platten für die Gäste.
Denn pikante Kleinigkeiten
sind begehrt von vielen Seiten.
Der Beweis: Wo alle steh'n,
ist auch das Büfett zu seh'n.
Und die Hausfrau? Ist dabei,
denn sie ist ja küchenfrei!

H. H.

Apfelsalat

5 g Zitronensäure
2 l kaltes Wasser
6 große Äpfel (säuerlich)
1/4 l Sahne
50 g Zucker
1 Beutel Mandelblätter
1 Dose Ananasraspel
100 g im Rum getränkte Rosinen

Zitronensäure im Wasser auflösen. Äpfel schälen, vierteln in dünne Scheiben schneiden, sofort in die Flüßigkeit geben damit die Äpfel weiß bleiben (ca. 15 Min). Äpfel abtropfen lassen. 1/4 l Sahne schlagen, Zucker zugeben, Mandeln und die abgetropften Ananasraspel unterheben.



Bällchensalat

Zutaten:
500 g Gehacktes, 1 Dose Mandarinen, 1 Dose Ananas, 1 Dose Pilze, Salz, Pfeffer, Mayonnaise {Mirakelwipp}, Ketchup.

Zubereitung:
Gehacktes würzen, in kleine Bällchen rollen und in einer Pfanne anbraten. Danach abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Ananas, Pilze und Mandarinen ablaufen lassen und dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Mayonnaise und Ketchup unterrühren.

Lachssalat

Man nehme: 5 Äpfel
5 Kartoffeln
5 Eier
5 Gurken
1 kl. Dose Ananasraspeln
1 kl. Glas Lachsschnitzel
½ Glas Sellerie

Mit Mayonnaise u. saurer Sahne zubereiten.

Blumenkohlrohkost (4 Port.)

1 Blumenkohl
3-4 Eßl. Haselnüsse
1/8 l Sahne
Saft einer Zitrone
Salz
Salatkräuter
(gehackt mögl. frisch)

Blumenkohl fein raffeln, Nüsse hacken. Sahne, Salz, Zitronensaft und Kräuter vermengen, mit den geh. Nüssen zum Blumenkohl geben und den Salat anmengen.

Rote Beete Frischkost (4 Port.)

400 g Rote Beete — roh schälen, fein raffeln
250 g Äpfel — grob raffeln
1 kl. Becher saure Sahne
1-2 Eßl. Honig
Salz, Kräutersalz
Edelhefeflocken
Essig od. Zitronensaft
1 Banane

Tunke aus diesen Zutaten bereiten. Die Banane fein zerdrücken und zugeben. Rote Beete und Äpfel mit der Marinade vermischen und abschmecken.

Edelhefeflocken gibt es im Reformhaus.

Beide Salate sind als Vorspeise oder Beilage geeignet.

Chinakohlsalat

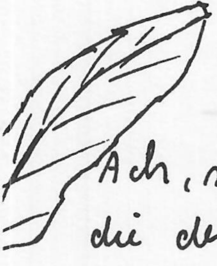
1 kleiner Chinakohl
½ Dose Mandarinchen
2 Eßl. Mayonaise
2 Eßl. Joghurt
1 Eßl. Zitronensaft
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Den Kohl von den welken Blättern befreien, waschen abtropfen lassen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit abgetropften Mandarinen mischen. Dann eine Salatsoße aus Mayonnaise Joghurt, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und über den Salat geben und gut durchziehen lassen.

Diplomaten - Salat

2 Äpfel
4 kl. Scheiben Ananas
4 Scheiben Sellerie
2 Bananen
1 kl. D. Champigons
Mirakelwipp

Äpfel, Ananas und Sellerie in Stückchen schneiden. Champigons dazu geben und Mirakelwipp unterziehen.
Zum Schluß die Bananen, weil sie sonst schwarz werden.



Ach, mein Kind, wo ist die Feder,
die der Henne gerecht wird?
Wei eine Königin geht sie ihren Weg;
Jeden Tag legt sie Grundsteine,
Obgleich nicht für Paläste und Schlösser,
Sondern für Eiercreme, Kuchen und Omletts,
Oder wenn sie zu alt sind,
werden Schauspieler und Politiker damit
bewerfen,
Kein Wunder, mein Kind, wir loben die
Henne, deren Eier mächtiger sind als
die Feder.

Eiersalat

10 Eier hart kochen

5 Gewürzgurken, 1 Dose Erbsen

die hart gekochten Eier, Gurken in feine Streifen schneiden und mit den Erbsen vermischen, in einer großen Schüssel

Quarkmajonäse

1 Ei	mit einem Hand-
1 Teel. Salz	rührgerät alles mit-
2 .... Zucker	einander verrühren
1 .... Senf	und unterrühren:
2 Eßl. Essig	langsam das Öl
ca 1/2 lt. Öl	tropfenweise zugießen
1/2 Pfd Quark	Zum Schluß den Quark

unterrühren

Eiersalat

10 Eier

1 Dose Erbsen

1 kl. Dose Ananas

4 kleine Gurken

1 Dose Pilze

etwas Mayonaise

Oel, Dosen Milch

Pfeffer, Salz, Essig

und 1 Zwiebel fein reiben.

Eier-Salat

6 gekochte Eier
200 g gekochten Schinken
1 kl. Dose Spargel
150 g blaue Trauben (entkernen)
1 kl. Dose Mandarinen
Petersilie, Schnittlauch
knapp 1/2 Rezept Quarkmayonaise
oder andere Mayonaise

Quarkmayonaise

1 Ei, 2 Teel. Salz, 4 Teel. Zucker,
etwas Senf, 4 Eßl. Essig, 1/8 l Öl
250 g Quark

Tomaten-Eier-Salat

4-5 Tomaten und 4-5 hartgek. Eier in Scheiben schneiden und abwechselnd lagenweise in eine Schüssel geben.

Soße: 2 hartgek. Eier, 1 Eßl. Kapern
2 Eßl. Petersilie (alles klein hacken)
1/2 Teel. Sardellenpaste, 1/4 Teel. Zucker, 1 Tasse Mayonaise zugeben. Alle Zutaten vermischen und über den Salat geben.

Eiersalat

6 Eier
125 g feine Fleischwurst
1 kleine Dose Champignons
150 g Mayonnaise
1-2 Teel. Senf etwas Sahne oder Dosenmilch, Salz.
Eier in Scheiben, Wurst in dünne Streifen, Pilze in Scheiben schneiden. Mayonnaise mit Senf u. Sahne verrühren. Den Salat gut durchziehen lassen mit Salz abschmecken.

Eiersalat

4 bis 6 hartgekochte Eier

2 bis 3 Tomaten

½ Tasse Selleriestreifen

Essig u. Öl

1 Teel. Senf

Salz u. gehackter Schnittlauch

Eier und Tomaten in Scheiben schneiden, lagenweise abwechselnd mit den gedünsteten Selleriestreifen in eine Schüssel schichten, mit einer gut verrührten Soße aus Öl, Essig, Senf, Salz und Schnittlauch übergießen und 1 Stunde ziehen lassen. Abwandlung: Tomaten durch Spargel ersetzen, mit Sahne verrührte Mayonnaise als Salatsoße verwenden.

Eier - Salat.

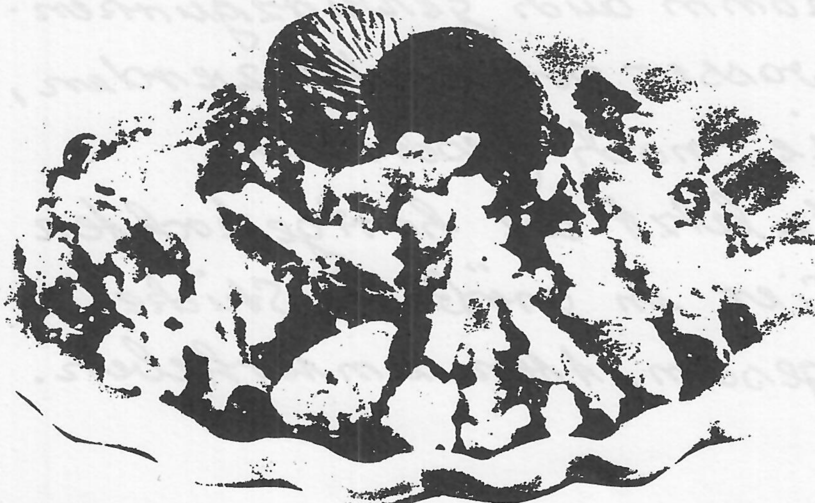
2 - 3 Äpfel. 10 Eier.
2 Gewürzgurken
2 Würstchen (Dörffler St. Jungs
1 feingeriebene Zwiebel.
alles klein würfeln oder in
Streifen schneiden.

Zitronensaft, Salz Zucker
u. Mayonäise verrühren,
(kann auch Gewürzgurken-
wasser verwendet werden,
je nach Geschmack.
Zuletzt die hartgekochten
Eier in größere Stücke
geschnitten unterheben.

Feinschmeckersalat

1 Dose Spargel
1 Dose Mandarinen
200 g. gek. Schinken
(Fleischwurst)
3 Eier
1 Glas Pilze
1 Glas Remolade
Senf, Salz

Würfeln, mischen und würzen.



Grüner Salat mit Schinken u. Käse

6 Scheiben gek. Schinken
etwas dicker geschnitten.
150 g Schmelzkäse (Schmierkäse)
3-4 Scheiben Ananas, etwas Saft
2 Salatköpfe
2-3 Eßl. Miracel Whip

Schinken, Käse und Ananas in Würfel schneiden Miracel Whip Majonaise mit etwas Ananassaft verrühren, den Schinken, Käse und Ananas hinzugeben und vermischen. Kurz vor dem Verzehr den gewaschenen u. in Streifen geschnittenen Salat unterheben.

Fleischsalat

500 g Schweineschnitzel 3 Eßl Öl, 2 Eßl Kräuteressig, Salz, Pfeffer, 1 Glas Silberzwiebeln, 250 g Tomaten 2 Gewürzgurken, 3 Eßl geh. Kräuter, 4 Eßl. Mayonnaise 1 Becher Joghurt, 1 Prise Zucker

Die Schnitzel in heißem Öl von beiden Seiten braunbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. erkalten lassen. Dann in Streifen schneiden und mit dem Kräuteressig marinieren. Nach 1 Stunde

die abgetropften Zwiebeln, die in Scheiben geschnittenen Tomaten und Gurken zugeben. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Aus Mayonnaise, Joghurt und Ketchup eine Soße rühren und über den Salat gießen. Vor dem Servieren gut durchziehen lassen. Dazu Brötchen reichen.

Leichter Grillsalat (4-5 Personen).

8 Tomaten (Scheiben)

8 gek. Eier (Scheiben)

8 Zwiebeln in Scheiben schneiden und in leichtem Essigwasser mit Salz abkochen.

Tomaten, Eier und Zwiebeln lagenweise in eine Salatschüssel aufschichten.

Soße

1 Becher Joghurt mit Sahne und Mayonaise miteinander verrühren und Petersilie, Zwiebeln und viel Schnittlauch darangeben.

Vor dem Servieren die Soße über den Salat gießen.

Herrensalat

Pilze, Spargel, Gurken, Tomaten, viel Meerrettich, gek. Eier, gek. Rindfleisch, etwas Mayonaise (alles nach Belieben) zum Salat anrichten und in Cocktailgläsern servieren.
(Sehr gut als Vorspeise geeignet)

Erbsencocktail

Dieser Cocktail kann ebenfalls als Vorspeise gereicht werden:
Geschlagene Sahne, eine Prise Curry, Salz und Zitronensaft zu einer Soße anrichten.
Nach Belieben Spargel, Erbsen und Pilze unterheben.

Herzoginnen Salat

- 1 kl. Dose Spargel
- 1 kl. Sellerie-knolle
- 300 g Kartoffeln
- 2 Bananen
- 4 Tomaten
- 1 Kästch. geh. Kresse
- 1 Bund Dill (geh.)

Spargel abtropfen lassen, Sellerie u. Kartoffeln waschen u. getrennt gar kochen, auskühlen lassen u. in Scheiben schneiden. Bananen schälen u. in halbe Scheiben schneiden. Tomaten überbrühen, häuten und in Achtel schneiden.
Kresse und Dill zugeben und vorsichtig mischen.

Marinade:

- 1/8 l Sahne
- 1 Joghurt
- 60 g Mayonaise
- Saft v. 2 Zitronen
- Salz
- Pfeffer

Diese Zutaten zu einer Marinade verrühren. Den Salat damit anmachen und abschmecken. Durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

Den Salat in einer Glasschüssel anrichten und mit Kressesträußchen garnieren.

Herrensalat:

5 Pellkartoffeln
5 hart gekochte Eier
5 saure Gurken
5 Zwiebeln
5 Äpfel
1 kl. Glas Schnittlauch
1 halbe Fleischwurst
1 Becher Joghurt o. Früchte

Majonaise mit 1 Becher Joghurt verrühren, mit Zitronensaft, Pfeffer und 1 Prise Salz abschmecken.

Heringssalat

Zutaten für 6-8 Personen:

3 Pfd Kartoffeln,
12 eingelegte Heringe,
3 Zwiebeln,
1 Glas Gewürzgurken,
1 " rote Beete,
4 Äpfel, 3 hartgekochte Eier,
1 kl. Päckchen gem. Haselnüsse,
1 kl. Glas Mayonnaise,
2 rohe Eier, Oel, Essig, Salz,
Pfeffer, Zucker, Senf.

Kartoffeln kochen, pellen und in kleine Stücke schneiden, Heringe, Zwiebeln, Gurken, rote Beete, Äpfel und gekochte Eier ebenfalls stückeln. Alles in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel umrühren.

Oel und Essig zugeben.
Die rohen Eier mit etwas
Senf schlagen und mit
der Mayonnaise und den
gemahlenen Nüssen unter-
rühren, mit Salz, Pfeffer
und etwas Zucker
abschmecken.

Käsesalat mit Früchten.

Für den Salat

300 gr Schnittkäse

2 Bananen 2 Eßl. Zitronensaft.

je 100 gr blaue u. grüne Weintrauben

1 kl. Glas Mandarinen

1 Dose Ananasstückchen.

Für die Soße:

4 Eßl. Schlagsahne.

200 gr. Frischkäse

2 Eßl. Fertigmayonaise

Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer

2 Eßl. beliebigen Dosensaft.

Käse in große Stücke schneiden.

„Feiner Kartoffelsalat"

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 3 Eier
1 Gewürzgurke, 150 g feine Fleischwurst,
1 kleine Dose Champignons, 150 g Mayon-
naise, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, etwas
Senf, Dosenmilch.
Die Mayonnaise mit etwas Senf, Salz,
Pfeffer, Zitronensaft und Dosenmilch
verfeinern. Die in der Schale gekochten
Kartoffeln heiss pellen u. in Scheiben
schneiden, ebenfalls die Eier. Die Gewürz-
gurken grob hacken, die Fleischwurst in
feine Streifen schneiden u. die Champig-
nons evtl. teilen. Alles gut mit der Mayon-
naise mischen und durchziehen lassen.

Das lieben die Männer

Kartoffelsalat Gustav

1 kg Kartoffeln, Salz, Pfeffer,
2 Zwiebeln, Essig, Öl, 2 Salzgurken, 1-2 Salzheringe, 1 Paprikaschote, 1 Glas Mayonnaise
1-2 Eßlöffel scharfer Senf,
2-3 Eßlöffel Sahne oder Dosenmilch, reichlich Knackwürste.

Die Pellkartoffeln werden am Vortag gekocht und am nächsten Tag abgezogen und in Scheiben geschnitten. Streuen Sie Salz und Pfeffer darüber und mischen Sie die beiden in Würfel geschnittenen Zwiebeln darunter. Bereiten Sie eine Marinade

aus Essig und Öl, die Sie warm über die Kartoffeln gießen. Lassen Sie den Salat eine Stunde durchziehen. Die Salzgurken werden geschält und in Scheiben geschnitten, die in Milch eingelegten Heringe in Streifen geschnitten. Auch die Paprikaschote schneiden Sie feinstreifig auf. Vermischen Sie alle Zutaten miteinander. Verrühren Sie die Mayonnaise mit dem Senf und der Sahne und übergießen Sie damit die Kartoffeln. Ein dicker Kranz heißer Knackwürste wird um den pikanten Kartoffelsalat gelegt.

Feiner Kartoffelsalat

2 Pfd Kartoffeln
4 Eßl. Mayonnäse, 1 Becher Joghurt Saft 1 Zitrone
2 Eßl. Essig, Salz, Pfeffer
1 Pr. Zucker, 2 Eßl. Meerrettich
1 Apfel, 1 Gewürzgurke
1 grüne Paprikaschote
100 g Räucherseelachs
1 kl. Gl. Perlzwiebeln
1 gr. Zwiebel.

Pellkartoffeln kochen, abpellen u. kalt stellen, in Scheiben schneiden Mayonaise mit Joghurt, Zitronensaft, Essig, Salz,

Pfeffer u. Zucker u.
Meerrettich verrühren.
Gut abschmecken.
Äpfel schälen fein schneiden, ebenso die Gurke, Paprikaschote entkernen u. in Würfel schneiden, Seelachs in Streifen schneiden, Perlzwiebeln halbieren, die große Zwiebel würfeln.
Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben. Mayonaise gut unterheben, durchziehen lassen.
Kartoffelsalat mit
Eischeiben u. Petersilie
garnieren.

Maissalat

Zutaten f. 4 Personen.

2 Dosen Mais

1 rote und 1 grüne rohe Paprikaschote, 2 Tomaten, Öl, Essig, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, 1/2 ~~ Fleischwurst.

Paprikaschoten entkernen, mit den Tomaten und der Fleischwurst in Würfeln schneiden. Mais und Zwiebeln hinzugeben. Sodann aus Öl, Essig, Pfeffer und Salz eine Marinade fertigen und darüber gießen.

Möhren-Weißkraut-Salat

4 Port.

250 g Möhren
250 g Weißkraut
5 Eßl. Weinessig
4 Eßl. Öl
1 ½ Eßl. Honig
1 Teel. Senf
1 Prise Selleriesalz
Petersilie

Möhren in dünne Stifte raffeln, Weißkraut fein hobeln und mit Essig in eine Schüssel geben, stampfen bis es weiches geworden ist. Dann Möhren, Öl, Honig, Senf und Selleriesalz darunter mischen und den Salat abschmecken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Dieser Salat ist als erfrischende Vorspeise oder als Beilage für andere Speisen geeignet.

Bunter Reis-Curry-Salat

1 Tasse Reis, Salz
2 Zwiebeln
2 Eßl. Öl
1-2 Teel. Curry
250 g Schinkenwurst
2 Äpfel
2 Bananen
2 Gewürzgurken
1 Paprikaschote
1 Bund Schnittlauch
1/4 l Sahne (steif geschlagen)
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Reis 16 Min. kochen, abgießen u. abschmecken. Gewürfelte Zwiebeln in Öl hell andünsten und mit Curry verrühren. Reis und Zwiebeln in einer Salatschüssel mischen. Wurst, geschälte u. entkernte Äpfel, Bananen, Gurken u. entkernte Paprikaschote in kleine Stücke schneiden, Schnittlauch hacken. Alle geschnittenen Zutaten zum Reis geben. Die geschlagene Sahne mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Den Salat damit anmachen. Durchziehen lassen, nochmals abschmecken.

Als reichlicher Partysalat zu empfehlen!

Nudel Salat

3 Tassen Nudel Gabelspagetti

1 Glas Tomatenpaprika

1 Glas Silberzwiebel

1 Dose Erbsen

1 Dose Pilze

Fleischwurst nach belieben

Zubereitung:

Die Majonäse mit Essig und Pilzwasser verdünnen und unter die Zutaten vermischen und etwas Ketschup dabei unter mischen

Nudelsalat mit Kräutern.

Nudeln in Salzwasser mit einer Prise Safran gar aber nicht zu weich kochen. Sofort auf einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Abgetropft in eine große Schüssel geben. Für 200 gr. Nudeln 200 gr gekochten Schinken in Streifchen schneiden, ebenso 3-4 feste Tomaten in Streifen schneiden. Beides auf die Nudeln geben. Für die würzige Frühlingssauce 200 gr. Mayonaise mit 2-3 Eßl. Meerrettich 1 Prise Pfeffer Salz nach Geschmack und viel gehackten Kräutern verrühren, auf die Salatzutaten gießen und vorsichtig vermengen. Zugedeckt in den Kühlschrank zum Durchziehen stellen!

Party-Salat

1 kl. Glas Pusta-Salat
1 " Silberzwiebeln
1 " Pilze
5 gek. Eier
1 Pfd gekochtes o. gebratenes Fleisch (Schwein o. Rind)
2 Eßl. Schaßliksoße
Mirakelweipp.

Fleisch und Eier kleinschneiden. Die anderen Zutaten dazugeben. Mirakelweipp unterziehen.

Reissalat

1 Beutel Reis,
4 Scheiben gekochten Schinken
1 kl. Glas Paprika
1/2 Dose Mandrinen
1 Eßl. Soja Saße
Mirakelwipp

Reis kochen und abschrecken. Gekochten Schinken klein schneiden. Paprika, Mandarinen und Soja Saße dazu geben. Mirakelwipp unter heben.

Reissalat

1/2 Pfd Reis gar dünsten, auf Sieb schütten, kaltes Wasser drüber, kalt stellen.

1 Glas Paprika + Flüssigkeit
1 Stck Fleischwurst
1 Dose Pilze

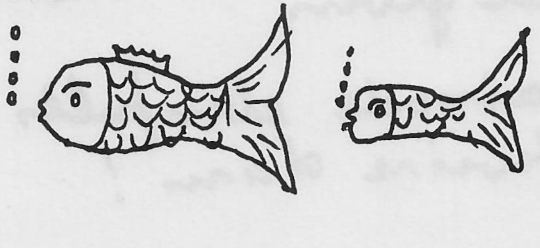
Mayonaise, Salz, Currypulver
1 Löffel Sahne

Die Zutaten kleinschneiden und alles miteinander vermengen.

Räucherfischsalat

450 tiefgefr. Erbsen u. Möhren
1 Dose 280g Maiskörner
1 Zwiebel, 1 Teel. Senf, Salz,
4 Eßl. Essig, Pfeffer, 4 Eßl. Oel,
375g geräucherten Heilbutt
Schnittlauch

Erbsen u. Möhren in Salzwasser garen u. abkühlen lassen, Heilbutt zerpflücken u. mit dem Gemüse u. den anderen Geschmackszutaten vermengen, durchziehen lassen u. mit viel frischem Schnittlauch bestreuen.



Sommer - Salat

Eier - Tomaten - Sellerie

Marinade

8 Eßl. Oel
4 " Essig
2 " Schnittlauch
2 Teelöffel Senf
verrühren

Eier, Tomaten, Sellerie schichtweise in eine Glasschüssel geben

die Marinade ebenfalls schichtweise darauf!

Selleriesalat

1 ½ Pfd Weintrauben blau
1 ½ Pfd Kaßler (ohne Knochen)
3 Glas Sellerie
3 Dosen Mandarinen
½ l. Sahne
Mayonaise, Curry
Tabasco und Worcester-sauce

Zwiebel in Scheiben schneiden
in Fett dünsten
Weißwein, Zucker und Salz,
etwas Ketschup, Paprika,
und Rum.

Sauerkrautsalat

400 gr. Weinkraut

250 gr. Äpfel

100 gr. Gewürzgurken

2 dicke Zwiebel

Dill, Petersilie, Basilikum,

Tymian.

3 - 4 Eßl. Zucker

2 Eßl. Zitronensaft

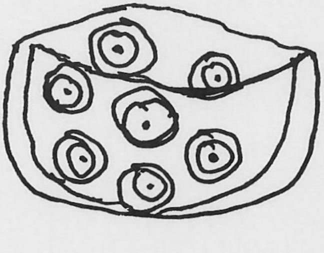
Salz, Pfeffer

2 Teel. heißes Oel

Sauerkraut-Salat

1 Dose Hengstenberg-Sauerkraut
4 Scheiben Ananas

Sauerkraut etwas ausdrücken Mit Essig-Zucker, Zwiebeln und Biskin-Oel anrichten. Am besten schon am Tag vorher. Kurz vor dem Verzehr, nochmals nachwürzen. Dann die Ananasscheiben kleinschneiden und mit etwas Ananassaft untermischen. Zum Verzieren ganze Ananasscheiben mit Kirschen oder blaue Weintrauben verwenden.



Sauerkraut-Salat

1 Dose Hengstenberg-Sauerkraut,
4 Scheiben Ananas,
2 Äpfel,
Mikakelwipp,

Sauerkraut etwas ausdrücken. Ananas und Äpfel klein schneiden. Etwas Ananassaft und Mirakelwipp unterheben.

Serbischer Salat

500 g schnittfeste Tomaten
250 g Paprikaschoten
125 g Zwiebelringe
Pfeffer
Ölmarinade (Essig o. Zitronensaft, Salz, Zucker, Oel, Geschmackszutaten nach Wahl)

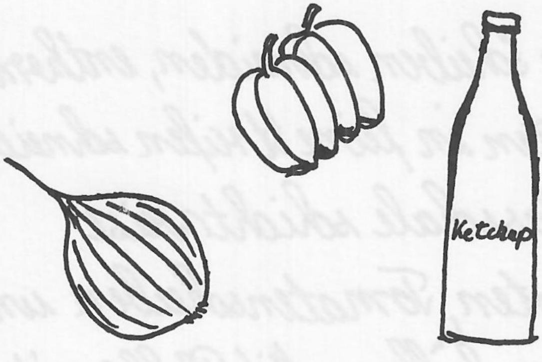
Tomaten in Scheiben schneiden, entkernte Paprikaschoten in feine Streifen schneiden. In einer Glasschale schichtweise Paprikaschoten, Tomatenscheiben und Zwiebelringe füllen. Mit Pfeffer würzen, mit Ölmarinade übergießen. Sofort servieren.
Schmeckt sehr gut zu gegrilltem Fleisch.

Teufelssalat

1 1/2 Pfd gekochtes Rindfleisch
1 Gl. Tomatenpaprika
1 Gl. Silberzwiebeln
5 Gurken
Tomatenketchup

---

alles kleinschneiden, vermengen und gut durchziehen lassen.



Thunfischsalat
„Menarbina"

je 1 rote, grüne, gelbe Paprikaschote
4 kl. Zwiebeln, Saft v. 1 Zitrone,
1 Dose Thunfisch in Oel, 2 Orangen
1/2 Tasse Majonaise, gestr. Teel. Salz,
1/4 Teel. Pfeffer, 1 Prise Paprika,
1 Teel. Worcestershiresauce

Paprika in feine Streifen schneiden, Zwiebeln in dünne Ringe, Orangen in kleine Stückchen schneiden, Thunfisch in kl. Stücke zerteilen, Majonaise mit den Geschmackszutaten mischen u. Paprika, Zwiebeln, Orangenstücke u. Thunfisch in die Sauce geben u. gut im Kühlschrank ziehen lassen.

Zungensalat

Zutaten:
Knapp 1/8 l Wasser, Salz, 1 Prise
Zucker, 100 g tiefgekühlte Erbsen,
300 g gepökelte Rinderzunge in Scheiben {schon gekocht}, 1 kleine Dose
Spargelspitzen {270 g}, 2 Gewürzgurken {70 g}, 2 Tomaten {100 g}.
Für die Mayonnaise:
50 g Mayonnaise, 3 Eßl. Joghurt {60 g},
1 Teel. Zitronensaft, 2 Eßl. Cognac oder
Weinbrand, je 1 Messerspitze Senf
und geriebener Meerrettich aus dem
Glas, weißer Pfeffer, Zucker, 1 Spritzer
Worcestersoße.
Für die Garnierung:
1/2 Kästchen Kresse, 1 hartgekochtes Ei.
Zubereitung:
Wasser mit Salz und Zucker in einem
Topf aufkochen. Erbsen unaufgetaut
reingeben. 8 Min. garen lassen.
Zunge, wenn nötig von Haut und
Fettstreifen befreien. In 1 cm breite,
3 cm lange Streifen schneiden. Mit
den abgetropften Spargelspitzen und
den Erbsen in eine Schüssel geben.

Abgetropfte Gurken in feine Streifen schneiden. Tomaten häuten und vierteln. Stengelansätze dabei rausschneiden. Alles in der Schüssel locker mischen.
Für die Marinade Mayonnaise mit Joghurt, Zitronensaft und Cognac oder Weinbrand in einer Schüssel verrühren. Mit Senf, Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersoße abschmecken. Über die Salatzutaten gießen. Zugedeckt 15 Min. im Kühlschrank marinieren lassen. In der Zwischenzeit Kresse unter kaltem Waser abspülen und abtropfen lassen. Die Blättchen von den Stielen schneiden. Ei schälen und achteln. Zungensalat in einer Schüssel anrichten und servieren.

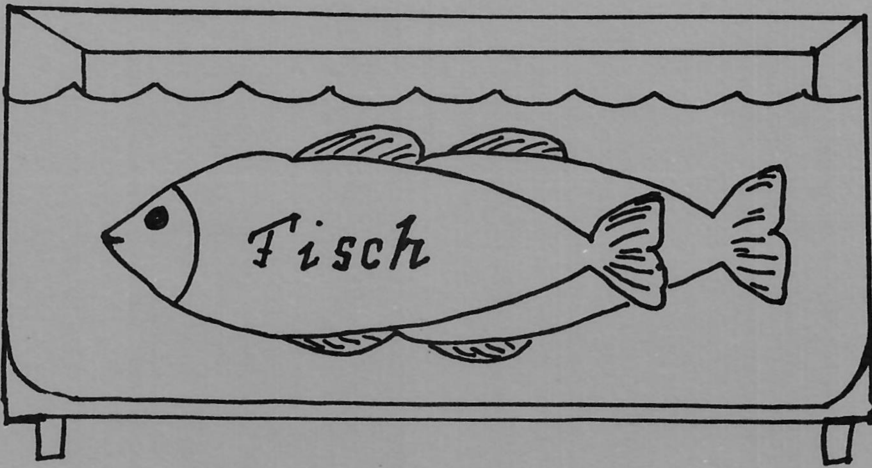
Zwiebelsalatt

6 große Gemüsezwiebeln
6 Äpfel, 6 Eßl. Wasser,
6 Eßl. Kräuter-Essig
6 Eßl. Zucker, 1 kl. Glas
Mangonäise. 1 Ring Fleischwurst.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, die Äpfel u. die Fleischwurst in Würfel schneiden.
Wasser, Essig u. Zucker verrühren u. auf die Zwiebeln u. Äpfel geben. am anderen Tag den Saft abschütten, die Mangonäse u. Fleischw. unterheben.

Zwiebelsalat

Zutaten f. 4 Personen:
1 kg. Zwiebeln, 5 Eßl. Essig,
1 kl. Dose geraspelten Ananas.
Marinade:
1/2 Glas Mirakel-Wip, 2 Eßl.
Quark, 1 Zitrone, Curry,
Paprika, Salz und Pfeffer.
Wasser mit 5 Eßl. Essig und
Salz zum Kochen bringen.
Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in dem kochendem
Wasser glasig werden lassen
(10-20 Min.). Abkühlen. Zwischenzeitlich aus 1/2 Glas Mirakel-Wip,
Quark, Zitrone, Paprika, Pfeffer
und Salz die Marinade
zubereiten. Zugleich mit dem
Ananas unter die Zwiebeln
heben.



Salz im Tode, Salz im Leben
Ist dem Hering stets gegeben;
Witz in Freuden,
Witz in Leiden
Sollten Menschen nimmer
leiden!

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

H.H.

Schmantjes (Matjestopf)

6 Pers.

12 Matjesfilets
2 Becher Sahnejoghurt
1/4 l Schlagsahne
Saft v. 2 Zitronen
Salz, Pfeffer
50 g Zucker
3 Lorbeerblätter
6 Gewürznelken
6 Wacholderbeeren
375 g Äpfel
250 g Zwiebeln

30 Min wässern
Joghurt, Sahne, Zitronsaft, Salz, Pfeffer u. Zucker miteinander verschlagen. Lorbeerblätter, Nelken u. Wacholderbeeren zufügen. Äpfel schälen, achteln in feine Scheiben schneiden, die Zwiebeln in feine Ringe; unter die Soße mischen.

Den Schmant" über die abgegossenen Matjes geben u. zugedeckt 24 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
Beigaben: Pellkartoffeln, grüner Salat

Raffinierte Makrelenpastete

500 g geräucherte Makrele
125 g Frischkäse (Philadelphia)
4 Eßl. Sahne
3 Eßl. Zitronensaft
abger. Zitronenschale
schwarzer Pfeffer
50 g weiche Butter
1 Bund Petersilie
Salz

häuten, von den Gräten lösen. Den Fisch u. alle Zutaten u. die gehackte Petersilie in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Evtl. mit Salz nachwürzen. Mit frischem Weißbrot od. Toast als Vorspeise od. leichtes Abendessen servieren.

Schmandheringe

4 Salzheringe
1 großer Apfel
1 Salzgurke
1 kl. Zwiebel
1 Pr. Pfeffer
1–2 Essl. Essig
3/8 lt saure Sahne

Die gewässerten Salzheringe werden entgrätet und in große Stücke geschnitten. Apfel und Gurke in kl. Stücke. Die Sahne gewürzt und alle Zutaten schichtweise in eine Glasschale gefüllt.
Man reicht Pellkartoffeln dazu.

Matjes Hausfrauenart

8 Matjesfilets, wenn nötig, über Nacht in Milch und Wasser einlegen. Dann in Stücke schneiden und in einen Steintopf legen. 4 kleine Äpfel schälen, entkernen, und in feine Stücke schneiden. 2 Zwiebeln pellen, vierteln und in Scheiben schneiden. 1/4 l süße Sahne mit Zucker, 1 TL Senf und 1 TL Essig verrühren, Äpfel und Zwiebeln zugeben und alles über die Matjes gießen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, mit Bauernbrot servieren. Als Getränke eignen sich Bier und ein gut gekühlter Aquavit.

Französischer Zwiebelfisch

250 g Zwiebeln in feine Scheib. schneiden
20 g Margarine, 400 g Fischfilet,
1 Zitrone, Salz, 6 Eßl. Creme fraiche,
Paprika

Zwiebeln in der Margarine dünsten,
Fischfilet säuern, säubern, salzen.
Creme fraiche u. Paprika mischen.
Fisch auf die Zwiebeln legen, mit
der Soße übergießen u. im Back-
ofen garen.
175° ca. 25 Min.

feines Fischgericht

Einige Filetstücke von Schellfisch
oder anderem Fisch salzen
pfeffern, in Mehl wenden und in
heißer Margarine gut anbraten, und
auf eine große Platte geben. Eine
Bechamelsoße, hergestellt aus
Mehl mit Milch und Creme-fraich
Butter, etwas Zitrone, Fondor und
klein gewürfeltem, mageren
Schinken über den Fisch geben
und mit Käse überbacken, bis eine
schöne, braune Kruste entsteht.
Man reicht beliebigen Salat und
Petersilienkartoffeln dazu

Gebratenes Fischfilet nach Balkanart

Fischfilet mit Zitrone und Salz würzen in Ei und Paniermehl wenden und in heißem Oel knusprig braten.

Soße: 3 Tomaten, 1 Gl. Zigeunersalat
2 Eßl. Oel, 1/2 l Wasser,
1 Beutel Tomatensoße, 1 Becher
Joghurt, Zitronenscheiben

Zigeunersalat und die kleingeschn. Tomaten in heißem Oel andünsten. Tomatensoße anrühren und unter rühren an das Gemüse geben, gut durchkochen lassen. Mit Joghurt verrühren. Den Fisch anrichten und

mit der Soße übergießen. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Mit Reis und Salat der Jahreszeit servieren. Salat oder Gemüse kann auch ganz wegfallen, weil das Gemüse in der Soße enthalten ist.

Trinkspruch

Nach alter Art,
nach alter Sitte,
mit steifem Arm
zur steifen Mitte.
Wir wollen werden
wie die Väter waren
der Schrecken der
Barbaren.
Der Isel puppt,
die Katze schreit,
hoch lebe unser
Kameradschaftsgeist.
„supp supp supp“

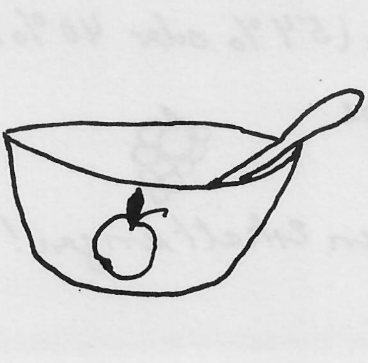
E. E.

Apfelkorn - Bowle

4 Kiwis, 3 Bananen klein schneiden und in einen Bowlentopf geben. Mit einer guten Flasche Apfelkorn aufschütten und 12 Std stehen lassen. Danach mit 3 Flaschen Sekt und eine Flasche Wasser aufschütten.

Schmeckt köstlich, gibt Stimmung und keinen kranken Kopf

E. E.



Eierlikör

200 gr. Zucker
4 ganze Eier
2 P. Vanillezucker
1 gr. D. Büchsenmilch
1/8 ltr Weingeist
Geschmack, Nescafe, Rum.

Holunderlikör

6 kg Holunderbeeren (schön reif)
3 kg Zucker
Aus diesen Zutaten im Entsafter Holundersaft bereiten.
1/2 Flasche Holundersaft,
1/2 Flasche Rum (54% oder 40%)
1/2 Vanillestange

Hilft gut gegen Erkältungen!

Erdbeer-Melonenbowle

ca 16 Gläser

1 Zuckermelone
500g reife Erdbeeren
1/4 l Rum
200g Zucker
2 Fl. Rosèwein
1 Fl. Mineralwasser

Melone waagerecht halbieren. Mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Melonenhälften schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, putzen halbieren. Beides mit Rum und Zucker in ein Bowlegefäß geben und 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren den eisgekühlten Rosèwein und das Mineralwasser zugießen

Leckerer Erdbeertoast

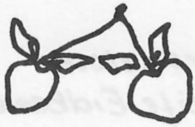
500g reife Erdbeeren — waschen, putzen halbieren

200g Doppelrahm-Frischkäse — cremig rühren
3 Eßl. Milch
Saft 1/2 Zitrone
50g Puderzucker

4 Scheiben Toastbrot — toasten, mit dem Käse bestreichen, mit den Erdbeeren belegen

einige grüne eingelegte Pfefferkörner — über den Toast streuen.

Gemixtes aus der Karibik



Planters Punsch

2 cl. Jamaica Rum, 2 cl. weißer Rum,
4 cl. Ananassaft, 1 Spr. Zitr.saft,
1 Spr. Grenadine, 1 Pri. ger. Muskatnuß,
1 kl. fr. Pfefferminzzweig, 1 Orangensch.,
1 Zitronensch., 1 Sherry Kirsche, mit
gestoßenem Eis auffüllen

Flamingo Cocktail

3 cl. Bourbon Whisky, 2 cl. Bananenlikör,
1 cl. Grenadine, 6 cl. frisch. Orangensaft,
4 cl. Eiweiß, 1 Cocktailkirsche, 1 Orangenscheibe

Maracuja Cocktail

4 cl. Maracuja Sirup, 6 frische Passionsfrüchte,
1 Schuß Zitronensaft, 1/4 Ananas in Würfel,
1 Mangofrucht in Würfel
Alles mixen u. mit der gleichen
Menge Sekt auffüllen.

Himbeerbowle

1 P. Himbeeren, gefr.

1 Fl. Weißwein

1½–2 Gl. Himbeersaft

Bis abends an einen kühlen Ort stellen, dann durchsieben.

Vor dem Servieren mit 1 Fl. Weißwein, 1 Fl. roten Sekt und 1 Gl. Himbeergeist auffüllen.

Eiskalt schmeckt Himbeerbowle am besten!

Kalte Ente mit Erdbeeren

ca. 12 - 16 Gläser

500 g Erdbeeren
1/8 l Weinbrand
1 Zitrone (unbehandelt)
1 Fl. Weißwein
2 Fl. Erdbeersekt

Erdbeeren waschen, entstielen u. halbieren, mit Weinbrand übergießen u. 30 Min zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Zitrone waschen und als lange Spirale schälen. Saft auspressen. Erdbeeren in das Bowlegefäß füllen, Zitronensaft u. Wein zugießen, Zitronenschale in die Bowle hängen. Vor dem Servieren mit dem gekühlten Erdbeersekt auffüllen.

Teebowle mit Früchten

6 Teel. schwarzer Tee
1 l Wasser
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g frische Erdbeeren
1 Orange
1 Banane
1/4 l Orangensaft
1/4 l Zitronensaft
1 Fl. Sekt
1 Zitronenspirale

Tee mit kochendem Wasser übergießen u. 5 Min. ziehen lassen. In ein Bowlegefäß absieben. Zucker und Vanillezucker zugeben und zugedeckt auskühlen lassen. Erdbeeren waschen und halbieren. Orange und Banane schälen u. in dünne Scheibchen schneiden. Alles in den Tee geben. Mit kaltem Orangen- und Zitronensaft und dem Sekt auffüllen. Die Zitronenspirale in die Bowle hängen.

Dieses Rezept ist für ca. 6-8 Personen gerechnet.

Zitronenbowle

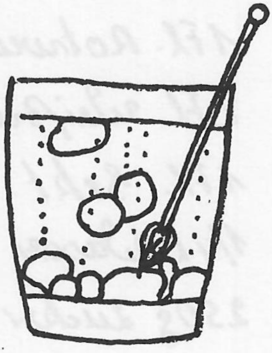
6 Zitronen (ungespritzt - gibt es immer
bei Münstermann, Völmederstr.)
1 Fl. Rotwein
2 Fl. Weißwein
1 Fl. Sekt
1/4 l Wasser
250 g Zucker

Zubereitung:

Zitronen hauchdünn schälen.
Von 4 Zitronen den Saft über die Schalen geben. Darauf Zucker, Wasser u. Rotwein, 24 Std. an kühler Stelle ziehen lassen.
Vor dem Servieren abseihen. Den Weißwein, Saft von 2 Zitronen und Sekt auffüllen.
Recht kühl servieren -
evt. Eiswürfel zugeben!

Wodka-Bowle

2 Flaschen Orangennektar
2 " Wein
1 " Wodka
1 " Sekt
1 Paket Vanilleeis



„Gurken-Bowle"

1/2 frische Gurke in dünne Scheiben schneiden
125 g Zucker
2 Gl. Arrak alles in ein Gefäß geben
2 Fl. Weißwein 1/2 Fl. dazu, und an einen kühlen Ort stellen, 1 Std. stehen lassen.

Eiswürfel, Sekt oder Mineralwasser auffüllen, evtl. Zitronenscheiben in die Bowle geben.

Maße und Gewichte

10 g Weizenmehl	= 1 gestr. Eßl.
25 g Weizenmehl	= 1 gut gehäufter Eßl.
2 g Gustin	= 1 gestr. Teel.
10 g Gustin	= 1 schwach geh. Eßl.
15 g Gustin	= 1 gut geh. Eßl.
25 g Gustin	= 2 1/2 schwach geh. Eßl.
3 g Backpulver	= 1 gestr. Teel.
10 g Zucker/Puderz.	= 1 geh. Teel.
15 g Zucker/Puderz.	= 2 gestr. Eßl.
20 g Zucker/Puderz.	= 1 schwach geh. Eßl.
25 g Zucker/Puderz.	= 1 gut geh. Eßl.
5 g Kakao	= 1 gestr. Eßl.
10 g Semmelmehl	= 1 gestr. Eßl.
12 g Grieß	= 1 gestr. Eßl.
125 ml (1/8 l) Milch	= 8 Eßl.
15 g Fett	= 1 gestr. Eßl.
5 g Salz	= 1 gestr. Teel.

Aprikosen-Sahne-Torte

4 Eier, 4 Eßl. warmes Wasser, 150g Zucker, 1 Pr. Salz, 75g Mehl
75g Gustin, 30g Kakao 1 Teel. Backp.

Biskuitteig backen u. erkaltet 2 x durchschneiden. Den unteren Boden mit Aprikosen belegen, 12-16 Hälften übrig lassen. Saft mit Tortenguß andicken u. bis auf einen kleinen Rest darübergeben. 2 Boden auflegen.

1/2 Ltr. Schlagsahne	Sahne schlagen
2 P. Vanillinzucker	Likör u. die
6 Eßl. Aprikosenlikör	eingeweichte u.
1 P. Gelatine	aufgelöste Gelatine

unterheben, auf den 2. Boden füllen u. Oberfläche u. Rand garnieren. Aprikosen auflegen, mit Tortengußrest betupfen. Rand mit Borkenschokolade oder gerösteten Mandeln bestreuen.

Frischen Kuchen zu versuchen
stellt sich jeder gerne ein.
Selbstgebacken? Ah, wie fein!
Onkel, Neffe, Nichte, Tante,
weit- und nähere Bekannte,
alle fühlen sich geehrt
durch Gebäck aus eigenem Herd.
Lockend - auf des Tisches Mitte
thront die Torte, jede Schnitte
sieht - pardon - zum Fressen aus.
Fühlt euch bitte wie zu Haus,
sagt die Hausfrau, nehmt doch an,
daß ich wieder backen kann!
Angesichts der Kuchenpracht
wird dies Opfer gern gebracht.

HH

Aprikosentorte m. Marzipan.

Biskuit: 3 Eier, 3-4 Eßl. warmes Wasser, 1 P. Vanillinz. 90 g Mehl, 75 g ger. Mandeln, 1 Teel. Backp.

Füllung 1/2 Ltr. Sahne, 2 Teel. Zucker, 3 Blatt Gelatine

Biskuitboden einmal durchschneiden 1/4 Ltr. geschl. Sahne daraufgeben. 100 g Marzipanmasse mit 75 g Puderzucker verkneten, ausrollen und darauflegen. Mit 1/4 Ltr. Sahne bestreichen, 2. Boden auflegen.
1 Dose Aprikosen abgetropft auflegen.
Tortenguß aus 1/8 Ltr. Wein, 2 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. Zucker 1½ P. Tortenguß klar herstellen u. darübergeben. Rand mit Sahne u. gerösteten Mandeln garnieren.

Ananas Torte

2-3 Eier
1 Dose Ananasstückchen
1/2 l. Flüssigkeit
1 Zitrone
6 Blatt Gelantine
Zucker nach Geschmack

1 Biskuitboden zum füllen.

Eigelb und Zucker rühren
Saft von Ananas hinzufügen
Zuletzt Ananasstückchen,
die aufgelöste Gelantine
wenn die Masse anfängt
steif zuwerden den
Eischnee unterrühren.

Apfelsinenkuchen

4 Eigelb, 200 gr. Zucker, 1 P. Vanilla, 2 Teel. Orangenschale, 4 Eiweiß, 100 gr. Mehl, 1 P. Sahne-Pudding, 2 Teel. Backin, 80 gr. geschmolzene Butter, Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Orangenschale dazu, Eiweiß steif schlagen und auf das schaumig gerührte Eigelb geben. Mehl, Pudding, und Backin dazu geben und unterheben. Zum Schluß die abgekühlte Butter. Bei 180° - 45 min. in eine Kastenform backen.

Nach dem erkalten mit Saft von 2-3 Apfelsinen und 1 Zitrone, 100 gr. Puderzucker tränken.

Apfelsinen-Torte

Biskuitboden von 4 Eiern
(siehe Grundrezept)
Füllung: 1/2 l Milch 3 Eßl. Zucker einen Vanillepudding kochen. In die heiße Masse Saft von 1. Zitrone und 2 Apfelsinen geben und durchschlagen, etwas erkalten lassen.

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden, etwas mit Apfelsinensaft betreufeln und mit dem Pudding füllen. Mit Zuckerguß bestreichen und Mandarinen verzieren.

Apfelschicht - Torte

250 gr. Butter
200 " Zucker
300 " Mehl
2 Eier
1-2 Teel. Backp.

in drei Teilen aufteilen und diese einzeln bei 175° ca. 25 Min. abbacken, so, daß drei Böden entstehen.

100 gr. Mandeln gemischt mit Zucker und Zimt vermischen und auf jeden Boden verteilen und mit abbacken.

ca. 6-7 dicke saure Äpfel in Scheiben schneiden, in Wein und Zucker dünsten, abtropfen und erkalten lassen, d. auf die untersten 2 Böden verteilen, hierauf ½ l Sahne verteilen. Auf den obersten Boden keinen Belag. (Keine Äpfel.

Mexikanische Apfeltorte

Zutaten: 150 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
2 P. Vanillinzucker
125 g Köllnflocken
50 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
1 abgeriebene Zitronenschale

Füllung: 500 g Äpfel, Saft 1/2 Zitrone
40 g Butter
75 g gehackte Mandeln
60 g Zucker

Für die Füllung werden die geschälten u. zerkleinerten Äpfel mit dem Saft einer 1/2 Zitrone gedünstet und nach dem Erkalten mit Butter, Mandeln u. Zucker vermischt.

Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen, den man 3/4 in eine Spring-form gibt, die man vorher dick mit Köllnflocken ausstreut. Die Füllung darauf verteilen und vom Rest des Teiges mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Füllung setzen.

Backzeit: ca. 60 Min
bei 190 °C

Apfelwein-Torte:

150 gr. Butter
175 gr. Zucker
225 gr. Mehl
1 Ei
1/2 P. Backpulver
Mandeln, Zimt, Zucker
1/2 L. Sahne, Sahnesteif
Delicious-Äpfel

Vom Teig 2 Böden backen.
Vor dem Backen mit Zimt, Zucker und Mandeln bestreuen. Apfelscheiben in Wein dünsten, mit 2 P. Tortenguß (klar) andicken, erkalten lassen und auf den Boden geben. Die Sahne schlagen, auf die Äpfel geben und den 2. Boden oben auf legen.

Apfeltorte mit Weincreme

1 Biskuitboden backen aus 2 Eiern

Für den Belag: 500 gr. Äpfel
70 gr. Zucker
1/4 l. Weißwein

Für die Creme: 1/2 l. Wasser
4 Eigelb

1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale, 50 gr. Speisestärke
50 gr. Zucker, 1/8 l. Weißwein

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
Mit den Zucker in Weißwein bißfest dünsten. Abtropfen lassen.
Für die Creme: Wasser, Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Speisestärke in einen Topf geben und verrühren. Weißwein hinzufügen.
Mischung zum Kochen bringen und währenddessen schaumig schlagen. Nur ganz kurz aufkochen

lassen. Lauwarm abkühlen lassen.
Boden mit Äpfeln belegen und
die Creme darauf geben.

Zum Garnieren: 100gr. Mandeln (gehackt)
1/4 l. Sahne
1P. Vanillezucker
etwas Zucker

Mandeln kurz rösten. Tortenrand damit garnieren. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und die Tortenoberflache damit bespritzen.

Gedeckter Birnenkuchen

Zutaten: 150 gr Butter
150 gr Zucker
3 Eier
300 gr Mehl
3 TL. Backpulver
1/8 L Milch
100 gr zerbröckelte Schokolade
1 geh. Eßl. Kakao
4 geh Eßl Köllflocken
1 Eßl. Rum
etwas Zimt, wenig Muskat.
1 kg weiche Birnen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges in eine Springform füllen. Birnen leicht hineindrücken und den restlichen Teig darübergeben. In vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. bei 190 - 200 Grad abbacken.

Bunte Obsttorte

1 Biskuitboden fertig

Füllmasse.

1 P. Sahnesteif

1 P. Schlagschaum

1/8 l. Milch

500 g. Dickmilch

7 B. weiße Gelatine

3 Eßl. Zucker

2 " Zitrone

Obst der Saison

Biskuitboden mit Ring umlegen, mit Sahnesteif bestreuen.
Schlagschaum nach Vorschrift zubereiten.
Gelatine einweichen, auflösen.
Dickmilch mit Zucker, Zitronensaft verrühren.
Die fertige Gelatine in die Dickmilchmasse schütten.
Mit Schlagschaum verrühren, und auf den Boden streichen. Steif werden lassen. Anschließend mit Obst belegen und mit Tortenguß begießen.

Guten Appetit.

Birnen - Eierlikör - Torte

1 Biskuitboden
1 ganze Dose Birnenhälften
2 Päckch. weißen Tortenguß, 1/4 l Sahne
Eierlikör u. Schokoladenstreusel.

Birnenhälften abtropfen. Den Saft mit dem Tortenguß andicken u. auskühlen lassen, anschließend auf den Tortenboden gießen u. erkalten lassen. Die mit Sahnesteif geschlagene Sahne bergartig darauf verteilen. Mit Eierlikör beträufeln u. mit Schokoladenstreusel verzieren.

Eierlikör

6 Eigelb, 250 gr. Puderzucker, 1 kl. D. Milch, 1/2 Ltr. Doppelkorn.

Eigelb mit gesiebtem Puderzucker dick schaumig schlagen, Dosenmilch langsam zugeben, dann den Alkohol. In eine Fl. füllen, verkorken, stehen lassen, damit er dick wird.

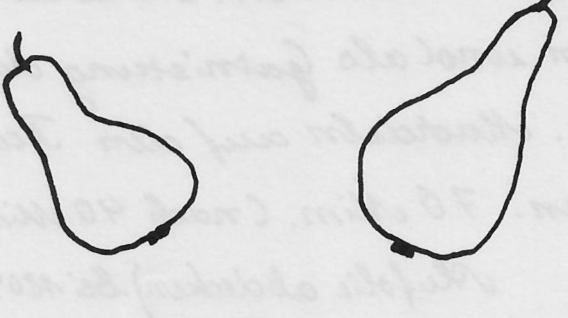
Birnentorte - St. Johanna

150 gr. Butter, 150 gr. Zucker
3 Eier, 1/8 Ltr. Milch, 3 Teel. Backin
etwas Muskat und Zimt, 100 gr.
grob gehackte Schokolade, 4 Eßl.
Haferflocken, 300 gr. Mehl, 1 Eßl. Kakao
1 Eßl. Rum, 1 Dose Birnen, Puderzucker,
Rum.

Aus den Zutaten einen Teig rühren,
2/3 in die Form füllen, abgetropfte
Birnen in den Teig drücken, mit
dem Rest Teig bedecken.

55 Min. bei 200° backen.

Nach dem Erkalten mit Rum-
glasur beziehen.



Brombeertorte

Mürbeteig: 200g Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb,
200g Zucker, 200g Butter
1 Pr. Salz

30 Min. kalt stellen, eine Springform damit auslegen u. bei 220° 15 Min. backen, erkalten lassen, mit 500-750g Brombeeren belegen.

6 Eiweiß, 180 g Zucker, 180 g gerieb. Mandeln, 1 Teel. gerieb. Zitronenschale 1 Prise Zimt, 50g blättrige Mandeln.

Eiweiß m. Zucker steif schlagen, alle anderen Zutaten unterheben, auf die Torte verteilen. Etwas zurückbehalten und als Garnierung daraufspritzen. Mandeln auf den Rand verteilen. 70 Min. (nach 40 Min. mit Alufolie abdecken) bei 180° backen

Blitztorte

350 g Zucker 5 Eier
1 P Vanillezucker
240 g Mehl
140 g Butter
1/2 P Backp.

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Eigelb, Mehl und Backp. darunterheben und zuletzt die flüssige, abgekühlte Butter. In eine Springform geben und bei mittlerer Hitze 1 Std abbacken. Nach dem abbacken mit Schokoladenfettglasur überziehen.
Zum Kinderfest sehr gut mit bunten Bonbons zu verzieren.

Spritzgebäck

3 ℔ Mehl
1 1/2 ℔ Fett
2 ℔ Zucker
3 Eier
3 P Backpulver
3 P Vanillezucker

Bananenrolle mit kaltgerührtem Buttercreme

Biskuitrolle aus:

4 Eiern, 6 Eßl. heißem Wasser

200 g Zucker

200 g Weizenmehl

1 P. Vanillezucker

1 gestr. Teel. Backpulver

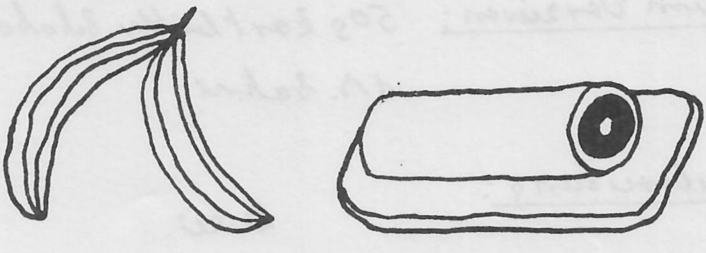
Die ganzen Eier mit dem heißem Wasser und Zucker schlagen.
Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver leicht unterheben.
Den Teig auf das Blech streichen.
bei 225° ca 10-12 Min. backen.

Für die Füllung Buttercreme bereiten.

4 Eier mit 130 g Zucker lauwarm

schlagen. Dann weiterschlagen bis die Masse wieder erkaltet ist.
Nun 250 g Butter schaumig rühren und 100 g Palmin flüssig werden lassen.
Die schaumig gerührte Butter nach und nach unter die Eimasse rühren und zuletzt das warme Palmin hinzufügen.

Die Biskuitrolle mit der Buttercreme bestreichen und ca 3-4 Bananen einrollen.
Die Rolle mit der Creme bestreichen und mit Schokoladenraspel garnieren.



Zarte Cremtorte

Boden: 2 Eier
50g Zucker
25g Mehl
25g Speisestärke

Rand: 200g Löffelbisquit

Vanillecreme: 5 Blatt weiße Gelantine
4 Eigelb
100g Zucker
1/4 l Milch
1 Vanilleschote
1 B. Sahne

Schokoladencreme: 250g Zartbitter Schokolade
120g Butter
5 Eier
75g Puderzucker
2 Eßl. Weinbrand
3 Blatt weiße Gelantine

Zum Verzieren: 50g Zartbitter Schokolade
1 B. Sahne

Zubereitung: b.w.

Eier u. Zucker schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke unterheben. 20 Min. bei 175° backen. Springform lösen, vom Teigboden 1 cm rundherum abschneiden. Löffelbisquit 1 cm kürzen und rundherum an den Rand der Form stellen. Gelantine einweichen. Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Milch u. aufgeschnittene Vanilleschote erhitzen. Zur Eimasse gießen, cremig rühren. Vom Herd nehmen u. Gelantine darin auflösen, abkühlen lassen. Sahne schlagen und unter die Creme ziehen. Auf dem Bisquitboden verteilen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Eigelb, Puderzucker u. Weinbrand untermischen. Eingeweichte Gelantine darin auflösen. Abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Auf die feste Vanillecreme streichen.

Mit geraspelter Schokolade und Sahnetupfen verzieren.

Cointreau Sahnetorte
mit Aprikosen

Teig. 150 g. weiche Butter
150 g. Zucker, 1 P. Vanillinzucker
4 Eier in eine Rührschüssel
geben, mit einem elektrischen Hand-
rührgerät in etwa 3 Minuten zu
einem glatten Teig verrühren.
200 g. gemahlene Haselnußkerne
30 g. gesiebten Kakao
2 Teel. Backpulfer mischen
Eßlöffelweise unterrühren. Eine
Springform mit Pergamentpapier
auslegen, den Teig einfüllen.
Für den Belag.
500 g. Aprikosen aus der Dose ab-
tropfen lassen, auf den unteren
Tortenboden legen.
½ l. Sahne ½ Min. schlagen
2 P. Sahnesteif mit 2 geh. Teel. Zucker

mischen, einstreuen die Sahne steif schlagen. 5 Eßl. Cointreau unterheben knapp 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen, gud die Hälfte der übrigen Sahne auf die Aprikosen streichen. Den oberen Boden darauf legen, leicht andrücken. Den Rand und die obere Seite der Torte mit der restl. Sahne bestreichen. Die Torte in 16 Stücke einteilen, auf jedes Stück Torte einen Sahnering spritzen. Mit der restlichen Sahne die Torte nach Belieben verzieren. 2 Eßl. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in jeden Sahnering etwas davon geben.

Donauwellen

500 g Butter

500 g Zucker

500 g Eier (ca. 8 Stck)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

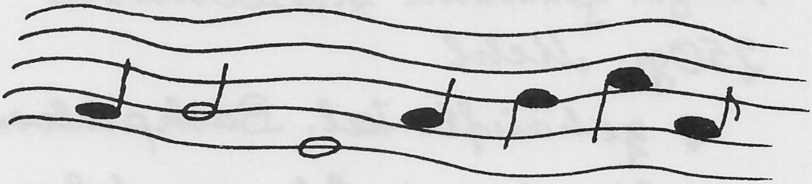
Von dieser Menge einen Rührteig herstellen.

Die Hälfte des Teiges weiß lassen, die andere Hälfte mit 2 Essl. Kakao verrühren. Auf dem Backblech erst den hellen Teig geben und den Braunen darüberstreichen.

1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen und anschließend auf den braunen Teig legen. Das Ganze 1 Std. bei 175° backen.

Dann einen Buttercrem herstellen von einem 1/2 l Milch, 1 Pckch. Vanillinpudding, 100 g Zucker

250 g Butter oder Margarine
Auf den erkalteten Kuchen
den fertigen Buttercrem aufstreichen
und mit einem Schokoladen-
guß überziehen.



Cognactorte

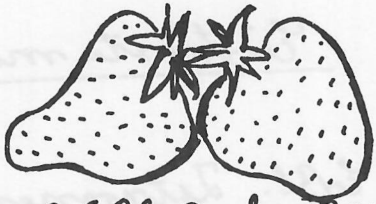
250gr. Margarine
250gr Zucker
6 Eigelb schaumig rühren
1 Pk. Vanillezucker
250gr. geriebene Blockschokolade
50gr. geriebene Mandeln
100gr. geriebene Haselnüsse
250gr. Mehl
2 gehäufte Teel. Backpulver
6 Eiweiss zu Schnee schlagen

Den fertiggestellten Teig in der Springform 50-70 Min. bei 175 - 200° backen.
In den abgekühlten Boden 1/4 ltr. Cognac einträufeln,
Den Boden von allen Seiten mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen. Bevor die Schokolade hart wird, die Torte mit Belegkirschen u. Mandeln garnieren.

Eistorte mit Früchten

2 Eßl. Zitronensaft
4 Eiweiß
250g. Puderzucker
Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker u. Zitronensaft langsam einrieseln lassen. Teig in 3 Portionen aufteilen, jeweils die Böden einzeln abbacken bei 100° - 120° ca. 90 Minuten. (Form mit Backpapier auslegen)
3/4 l. Sahne steifschlagen, Früchte nach Wahl zerkleinern (z.B. Himbeeren, Preiselbeeren Erdbeeren) etwas Zuckern und unter die Sahne heben und die Böden damit füllen.

Erdbeerroulade



200g reife Erdbeeren, 2 Eßl. Zucker, 8 Eigelbe, 100g Zucker, 4 Eiweiße, 80g Mehl, 20g Speisestärke, 1/2 l Sahne, 2 Eßl. Zucker, 1/2 Tasse Puderzucker

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, mit Zucker bestreuen und zugedeckt ziehen lassen. Den Backofen auf 240° vorheizen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichem Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke darübersieben und unterziehen. Den Teig auf das Pergamentpapier streichen und auf der mittleren Schiebeleiste 5 Minuten backen. Die

Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und mit einem feuchtem Tuch bedeckt erkalten lassen. Das Pergamentpapier abziehen.
Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, mit den Erdbeeren verrühren und auf die Biskuitplatte streichen. Die Platte mit Hilfe des Tuches aufrollen und mit dem Puderzucker besieben.

Auch mit Himbeeren oder Sauerkirschen schmeckt die Roulade ausgezeichnet!

Eissplittertorte

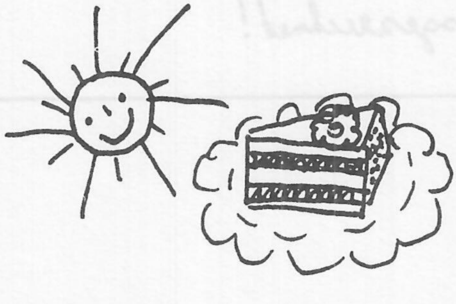
I { 100g Schokolade, 100g Nüsse,
100g Mandeln (gem.)
1 Glas Cocktailkirschen
1 Dose Ananasstücke
2 Gläschen Weinbrand }

1 l Sahne, 70g Zucker

Bisquit von 4 Eiern backen

Sahne mit dem Zucker schlagen u. die Zutaten von I unterheben.

Bisquit 1 bzw. 2 mal durchschneiden u. füllen. Nun muß die Torte für 24 Std. in die Gefriertruhe.
3/4 - 1 Std. vor dem Essen herausnehmen.



Eistorte

Teig: 1 Bisquittboden von 2 Eiern

Füllung: 4 Eigelb
1x Vanillezucker
180 g Zucker
2 Essl. Rum
} schaumig rühren

1/2 l Sahne
2x Sahnefestiger
} steifschlagen und auf den Eicreme geben

4 Eiweiß – steifschlagen
1x Bitterschokolade – raspeln

alle Zutaten miteinander vermengen

Um den Tortenboden nun einen Tortenrand stellen. Die Füllung reingeben und ab in die Kühltruhe, ca 2 - 3 Std.
Soll die Torte angeschnitten werden, bitte etwa 1/2 Std vorher aus der Truhe nehmen.

Diese Torte schmeckt nicht nur an heißen Tagen.

Feine Dame

2 Mürbteigboden

250 g Mehl

60 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

Bisquit

2 Eier

4 Eßlöffel heißes Wasser

100 g Zucker

1 Eßlöffel Kakao

100 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

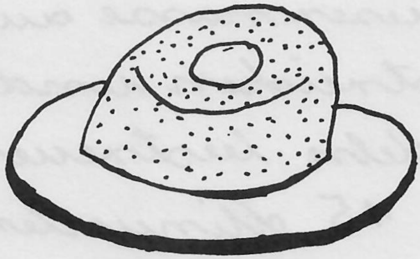
Mürbeteigboden mit Preiselbeeren bestreichen und aufeinanderlegen. Auf den Mürbeteigboden Ananas mit Preiselbeeren die Löcher ausfüllen. Darauf den braunen Boden legen. Dann 3/4 Liter Sahne rundstreichen. Mit Marzipan überziehen und mit Schokoladenguß bestreichen. 2 Päckchen Marzipan mit 1/2 Päckchen Puderzucker kneten.

Frankfurter - Kranz

Biskuitboden von 4 Eiern
in eine Kranzform backen.
3 mal durchschneiden und
jeweils mit Preiselbeeren o.
Sauerkirschmarmelade be-
streichen.
Buttercreme: 1/2 l. Milch,
1 P. Vanillepudding, 4 Eßl.
Zucker, einen Pudding
kochen und erkalten lassen.
1/2 Pfd Butter schaumig
rühren. Löffelweise den
Pudding dazu geben.
Die Böden damit füllen
und den Rest rundher-
um streichen.
100 gr. Mandeln (gehackte)
mit 3 Eßl. Zucker in der

Pfanne bräunen. Erkalten lassen, zerkrümmeln und den Kranz damit bestreuen.

Tip: geronnene Buttercreme in heißes Wasser stellen und weiter schlagen, bis die Creme glatt ist.



Finnlandkuchen

180 gr. Butter
180 " Zucker
3 Eigelb
7-8 Eßl. Dosenmilch
300 gr. Mehl
3 Teel. Backin

Rührteig herstellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Rührteig aufstreichen. 3 Eiweiß steif schlagen 150 gr. Zucker u. 1 Teel. Vanillez. dazu geben und nochmals schlagen. Die Baisermasse auf den Teig streichen und mit Mandeln bestreuen. Bei 200° 15 Minunten ab-backen. Nach dem Backen die Hälfte sofort in Stücke

schneiden. Auf die andere Hälfte ein Glas angedickte Sauerkirschen oder Stachelbeeren geben. Darüber 1/2 l. steifgeschlagene Sahne verteilen. Die geschnittenen Stücke darauf setzen.

Mürbeteigboden

200 gr. Mehl, 100 gr. Zucker
150 gr. Butter 2 Eigelb,
1 P. Vanillez. 2 Teel. Backin

Bei 200° 20 Min backen. Erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen sonst bricht er schnell.

Flocken - Sahne - Torte

4 Eigelb u 1/2 Tasse Zucker schaumig schlagen, 1 Tasse Mehl, 1 Päckh. Backpulver u. 4 Eßl. Milch unterrühren. — 4 Eiweiß steif schlagen, 1 Tasse Zucker u. 1 Päck. Vanillinzucker dazu geben und noch tüchtig schlagen.

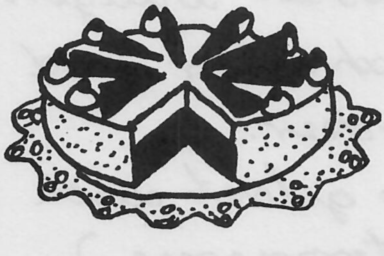
Teig jeweils zur Hälfte in eine Form füllen. Zuerst die Eigelbmasse, dann die Eiweißmasse. Jeder Boden wird mit Mandeln bestreut, 20 Min. bei 175°C backen.

Einen Boden mit Obst belegen, Obstsaft mit Tortenguß andicken, erkalten lassen und mit 1/2 l Sahne füllen, den zweiten Boden darauf geben.

Grillaschetorte

8 Eiweiß, 375 gr. Zucker
200gr Nüsse, 50 - 75 gr. Mehl,
Schokoladenglasur. ½ l Sahne

Einen Teig herstellen
u. 3 Böden abbacken.
Nachher alle Böden mit
Schokoladenguß bestrei-
chen, wenn die Schokolade
fest ist die steifgeschlagene
Sahne auf die untersten
2 Böden verteilen.



Grundrezept für Schnellbiskuit

1 Eiweiß, 1 Eßl. kaltes Wasser, 50 gr. Zucker, 1 Eigelb, 50 gr. Mehl, 1 Messerspitze Backpulver

Eiweiß mit Wasser steif schlagen, Zucker langsam dazu geben dann das Eigelb, nochmals schlagen. Danach Mehl und Backin unterheben, im vorgeheitzten Ofen schieben.

Tip: Masse in eine schmale hohe Schüssel schlagen, dann gehts es schneller und wird schön locker.
(P. s. Dies gildet auch für Buttercreme)

Hansen - Jansen Torte

100 gr Butter 100 gr Zucker 1 P. Vanillezucker 4 Eigelb 125 gr Mehl 1 Teelf. Backpulver	Rührteig. davon 2 Böden backen.

4 Eiweiß

150 gr Zucker, 80 gr. geschabte Mandeln, etwas Zimt.

Eiweiß und Zucker steif schlagen, auf beide Böden verteilen, darüber die Mandeln und Zimt verstreuen. Bei mittlere Hitze hell braunbacken lassen.

Mit 1/4 l. Sahne die abgebackenen erkalteten Böden durchlegen.

Haselnuß - Biskuitrolle

4 Eigelb
4 Eßl. heiß. Wasser
150 g Zucker
100 g Mehl
2 gestr. Teel. Backpulver
100 g gem. Haselnüsse

4 Eiweiß
1 Pr. Salz
4 Eiweiß

Eigelb u. heißes Wasser mit dem Handrührgerät schlagen bis eine Schaummasse entstanden ist. Zucker langsam einrieseln lassen u. schlagen bis der Zucker gelöst ist. Mehl u. Backpulver u. die gem. Nüsse auf die Eigelbmasse geben. Eiweiß sehr steif schlagen und ebenfalls zugeben. Alles mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Teig sofort auf ein mit Pergamentpapier belegtes und gefettetes Backblech streichen.

Bei 200 - 225° im vorgeheizten Ofen obere Schiene backen, <u>nicht länger als 12 Min.</u>, damit der Teig elastisch bleibt. Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen. Den Bisquit darauf stürzen. Sofort das Pergamentpapier abziehen und den Kuchen mit dem Tuch aufrollen. Darin erkalten lassen.

<u>Füllung:</u>

1/4 l Sahne
Zucker
1 P. Sahnesteif
3-4 Eßl. Rum
Puderzucker zum Bestäuben

Die Rolle vorsichtig auseinanderrollen u. mit Rum beträufeln. Die steifgeschlagene Sahne auf den Biskuit gleichmäßig verteilen. Dann fest zusammenrollen. Die Oberfläche der Rolle mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen auf einer Platte anrichten.

Himmelstorte

Aus 250 gr. Butter, 200 gr. Zucker,
300 gr. Mehl, 2 Eiern und 2 Teel.
Backpulver einen Teig mischen.
Diesen in 3 gleiche Teile teilen und
abbacken. Vor dem Backen 200 gr.
mit Zimt und Zucker vermischte
Mandeln über die Böden verteilen.
10 säuerliche Äpfel schälen, in
Scheiben schneiden, in Wein und
Zucker dünsten, abtropfen und er-
kalten lassen. Äpfel auf zwei Böden
verteilen, ½ l Sahne darauf verteilen.
Den oberen Boden nicht belegen.

Backzeit: 20 min bei 200°

Irish - Coffee - Torte

1 Biskuitboden backen.

Zutaten:

Für die Füllung:

5 Eßl. Irish Whiskey
40 gr. Zucker
5 Blatt weiße Gelantine
1/4 l. Sahne.

Zum Verzieren:

1/2 l. Sahne
1 P. Sahnesteif
1 Teel. Zucker
2 Teel. Instant Kaffee

Für die Füllung Whiskey und Zucker verrühren. Gelantine einweichen und nach Anweisung auflösen. Unter die Whiskeyflüssigkeit rühren und kalt stellen. 1/4 l. Sahne schlagen und unter die dicklich gewordene Masse heben. Den Bikuit zweimal durchschneiden. Die untere Platte

mit Whiskey-Sahne bestreichen.
Darauf den zweiten Boden legen.
1/2 l. Sahne steif schlagen und den Instant Kaffee dazu geben.
Ein Drittel der Sahne auf den zweiten Boden streichen und die Torte abdecken. Etwas Sahne zum Verzieren in den Spritzbeutel füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte rundherum bestreichen und mit Sahnetupfen und Kaffeepulver verzieren.

Johannisbeertorte

Mürbeteig: 100 g Mehl
75 g Butter
50 g Zucker
1 gestr. Teel. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig backen und erkalten lassen. Dann auf den Mürbeteig Marmelade streichen.
Auf die Marmelade kommt dann ein Bisquit, der von 1 Ei gebacken wird.

Füllung: 250 g Quark
etwas Zucker
Vanillinzucker

Mit etwas Milch den Quark anrühren. 8 Blatt Gelantine und 1/2 l Sahne darunter ziehen. Das ganze in eine Form, auf den Bisquit, füllen und steif werden lassen. Darauf werden dann die Johannisbeeren gegeben, die mit 1/2 l Tortenguß überzogen werden.

Kirsch-Torte-Badenweiler

3 Eier
200 gr Zucker
100 gr Margarine
150 gr. Mehl
30 gr Kakao
2 Teel. Backpulver
2 Eßl Dosenmilch
25 geh. Mandeln zum
Ausstreuen der Kuchenform:

Die Füllung: Sahne, und angedickte Kirschen und wieder eine Schicht Sahne abwechselnd auftragen und den durchgeschn. Boden aufsetzen nachdem man ihn mit Rum beträufelt hat.

Krümeltorte mit Kirsch-Quarkfüllung.

Boden : 300 gr. Mehl, 1 Teelf. Backpulver, 100 gr. Butter, 150 gr. Zucker und 1 Ei.

Füllung : 500 gr. Schattenmorellen, 150 gr Zucker, 3 Eier, 1 P. Vanillin-Zucker, 500 gr. Magerquark, Zitrone, 2 Eßl. Grieß.

Boden : Krümelteig.

Für die Füllung Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen, Quark u. Zitrone zugeben u. dann den Grieß einrieseln lassen.

In eine Springform (24 cm Ø) 2/3 des Krümelteiges auf den Boden verteilen und andrücken. Kirschen auf den Boden geben und Quarkmasse darüber verteilen.

Die restlichen Krümel auf die Quark-
masse verteilen. Die Torte in die
untere Schiene des vorgeh. Ofens
(200°C oder Stufe 3) schieben u.
eine Stunde backen lassen.

Logisch!

Es pflegt eine Dame aus Siegen
sich Morgen für Morgen zu wiegen -
mit nüchternem Magen und pflegt
dann zu sagen:
„Am Essen kann's also nicht
liegen."

Kari-Torte

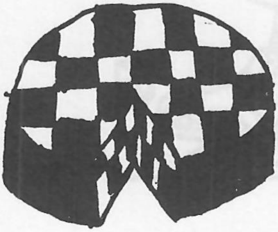
1 weißen Tortenboden von 3 Eiern (Biskuit)

1 braunen Tortenboden von 3 Eiern

1/2 Ltr. Vanillinpudding } Buttercreme

1/2 Pfd Butter

Den Tortenboden einmal durchschneiden. Die einzelnen Platten zweimal rundschneiden. Dann die Ringe abwechselnd zusammen legen. (braun-weiß)
Die Buttercreme auf jede Platte verstreichen und die Torte verzieren.



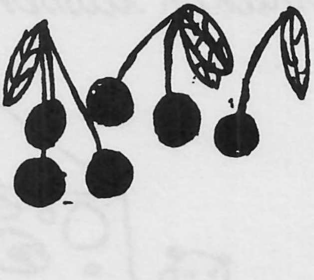
Kardinalstorte

1/4 Pfd. Butter
1/4 Pfd. Zucker, 3 Eigelb
100g Schokolade (Zartbitter geschnitten)
1 Teel. Zimt
50 g Mehl
1 Teel. Backin
50 g gem. Nüsse

als Rührteig verarbeiten.

3 Eiweiß schlagen u. zum Schluß unterheben.
3/4 Std. bei 150 °C backen. -

1 Glas Sauerkirschen mit Rum andicken u. auf den Boden geben. 1 Päck. Rotwein-creme anrühren u. mit 1/2 Sahne mischen u. auf die Kirschen streichen.



Käsetorte gebacken.

200 gr Mehl
75 gr Zucker
75 gr Butter
1 Ei
1 Teelf. Backpulver

} Boden Knetteig.

Belag:

500 gr. Magerquark
150 gr. Zucker
2 P. Vanillezucker, 1 P. Vanille-
puddingpulver, 1/2 Tasse Öl,
3 ganze Eier, 1/2 Tasse Milch, etwas
Zitrone. Bei Mittelhitze untere
Schiebeleiste eine gute Stunde
backen lassen.

Käsesahnetorte

Teig: Bisquit von 2 Eiern, 100 g Zucker, 100 g Mehl, ½ Teel. Backpulver.

Füllung: 3 Eier, Eischnee extra schl.
200 g Zucker

1 Pfd. Quark
2 Pk. Van.-Zucker
Saft von 3 Zitronen

12 Blatt Gelatine
½ l Sahne

Den Eischnee und die Sahne schlagen. Die anderen Zutaten verrühren und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Eischnee und Sahne unterheben und auf den Boden geben.

Braunes Kirschkuchen

300 g Kirschen (vorbereitet)
200 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier
trennen, 1 Prise Salz, abger. Schale
einer Zitrone, ½ Teel. gem. Zimt
je 100 g gemahlene Haselnüsse und
Mandeln, 150 g Mehl, 1 Teel. Back-
pulver, 200 g geriebene Vollmilch-
schokolade.

Die Butter mit dem Zucker schaumig
rühren, nach und nach die Eigelbe,
das Salz, die Zitronenschale, den
Zimt, die Haselnüsse, die Mandeln
und das mit Backpulver gesiebte
Mehl unterrühren. Die Eiweiße zu
steifem Schnee schlagen und unter
den Teig heben. Zuletzt die Schoko-

lade untermischen. Den Teig in eine Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 75 Minuten bei 200° backen. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Käse-Sahnetorte

150 gr. Butter, 50 gr. Zucker, Vanillez. 2 Eigelb, 200 gr. Mehl, 2 Teel. Backpulver, Einen Knetteig herstellen und 2 Böden abbacken bei 200° - 15-20 Min.
Füllung: 1/2 Pfd Quark, 1 Dose Mandarinen, 6-8 Blatt Gelantine 1/4 l. Sahne 2 Eischnee 4 Eßl. Zucker
Quark, Zucker und Mandarinen verrühren. Die flüssig gewordene Gelantine dazu geben. Stocken lassen und dann Eischnee und geschlagene Sahne unterheben. Die Böden damit füllen und mit Puderzucker bestreuen.

Maitorte

Einen Bikuitboden von 2 Eiern backen.

Zutaten: 500gr. Quark (20-40%)
200gr. Zucker
1/2 l. Sahne
2.P. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister, Zitrone, Himbeer oder Kirsch kein Instant

Quark und Zucker schaumig rühren, Götterspeise in einer Tasse mit heißem Wasser auflösen, etwas erkalten lassen und noch warm mit dem Quark verrühren. Zum Schluß wird die geschlagene Sahne unter die Masse gezogen.
Anschließend auf den Bikuit-Boden füllen und erkalten lassen.

Malakoff - Torte

Zutaten Creme:

1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 5 Eßl. Zucker, 250 g Butter, 3 Eßl. gesiebter Puderzucker. – 250 g Löffelbiskuits, 1 Eßl Zuckersirup, 4 Eßl. Marsalawein, 1 Eßl. Rum, 50 g Johannisbeermarmelade, 100 g geröstete Mandelblättchen, 14 kleine Kekse.

Von der Milch 4 Eßl. abnehmen, mit dem Puddingpulver verquirlen. Restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver hineinrühren, einige Male aufkochen lassen. Pudding unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Butter mit Puddersucker schaumig rühren,

Pudding löffelweise gut darunterrühren. Boden einer Springform von 26 cm Ø mit Löffelbiskuits auslegen. Zuckersirup, Marsala und Rum verrühren, damit die Biskuits tränken. Marmelade erhitzen, davon kleine Kleckse über die Biskuits verteilen. Etwas Buttercreme darüberstreichen, weiter schichtweise Löffelbiskuits, Marsalamischung, Marmelade und Buttercreme in die Form füllen. (etwas Buttercreme zum Einstreichen und Garnieren der Torte aufheben.) Torte mindestens 1 Std. kalt stellen. Danach aus der Form lösen, rundum mit Buttercreme einstreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 14 Rosetten auf den Tortenrand spritzen, auf jede einen Keks setzen. Torte kalt stellen.

Mohntorte

3 Eigelb. 4 Eßl heißes Wasser
150 gr. Zucker 1 P Vanillez.
125 gr. Mehl 2 Teel. Backp.
125 gr. ungemahlener Mohn
3 Eiweiß
Füllung: 1/2 L. Sahne 50 gr Zucker
Sahnesteif 100 gr. Marzipan-
rohmasse 2 Eßl. Puderzucker.
Eigelb Wasser Zucker zu einer
cremigen Masse schlagen. Backp.
Mehl u. Mohn vermischen mit
den steifgeschlagenen Eischnee
unter die Eigelbmasse heben.
Bei 175°° 20-25 M. backen
Kuchen 2 x durchschneiden und
mit steifgeschlagener Sahne füllen
Marzipanrohmasse auf Puderzucker
ausrollen auf den obersten Boden legen

Mohntorte

Teig: 250 gr. Mehl, 65g. Zucker, 1 Ei, 125 gr. Fett, 1 Teel. Backin,
Füllung: 3/8 l. Milch, 75 gr. Grieß, 300 gr. gemahl. Mohn, 1 Ei, 7 Eßl Oel, 150 gr. Zucker, 1 Vanillez, 75 gr. gestiftelte Mandeln 150 gr. Rosinen,
Guß: 75 gr. Puderzucker 2 Eßl. Zitronensaft.

Einen Knetteig herstellen. In einer Springform Boden und Rand auslegen. Etwas Teig zurück lassen.
Grießbrei kochen, den Mohn mit dem heißen Brei und den übrigen Zutaten verrühren. Gitter darüber legen. 40-45 min. bei 200°

Maracuja Torte

150g Butter 1 Ei
1P. (36Stck) Löffelbisquit
1P. Cremspeise „Aprikose - Maracuja"
1½ P(300g) Doppelrahm - Frischkäse
¼ l Maracuja Saft 2 Becher Sahne
6 Blatt weiße Gelantine

Butter schmelzen, L. Bisquit zerkrümeln u. die Butter überträufeln. Masse in eine Springform füllen u. fest andrücken.
Ei trennen, Eiweiß u. 200ml Wasser schaumig schlagen, Cremspeisepulver zufügen u. 2 Min. weiterschlagen. Frischkäse u. Eigelb zur Cremspeise geben. Dann ⅛ l Maracujasaft zufügen u. alles gut verrühren. Sahne steif schlagen u. unterheben. 4 Blatt aufgelöste Gelantine zur Käsemasse geben. Die übrige Gelantine mit dem restlichen Maracujasaft über die Torte gießen.
Nach dem Erstarren den Rand vorsichtig hochziehen.

Moccakranz

Teig:
4 Eier
4 Essl. warmes Wasser
160 g Zucker
1 Vanillezucker
} schaumig rühren

100 g Mehl
60 g Stärke
1 gestr. Teel. Backp.
} vermischt unterheben

Teig in eine gut gefettete Kranzform geben und 30 – 40 Min. bei 180 – 200° abbacken

---

Füllung:
1/2 l Sahne
2 X Sahnefestiger
75 g Puderzucker
} steifschlagen

1 Teel. Wasser
2 – 3 Teel. Pulverkaffee
} vermischen

Den erkalteten Kranz 2 X durchschneiden, mit 2/3 der Moccasahne füllen. Mit dem Rest von aussen bestreichen. Mit Schokoladenstreusel, Sahnetupfern und Moccabohnen verzieren.

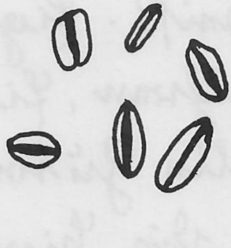
Moccatorte

Zutaten: 3 Eier getrennt, 3 Eßl. Wasser, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 50 g zerlassene Butter, 75 g Mehl, 50 g Gustin u. 1 Teel. Backin.
Aus Eigelb, Wasser, Zucker, Salz, Butter, Eischnee, Mehl, Gustin und Backin einen Biskuitteig bereiten. In einer Springform 24 cm ⌀ im vorgeheizten Ofen backen. Den Boden einmal durchschneiden.

Füllung: 1/8 Eierlikör, 5 g Pulverkaffee, 1 Teel. Kakao, 50 gr Puderzucker, 5 Blatt weiße Gelantine und 1/2 Ltr Sahne.
Eierlikör, Kaffee Kakao und Puderzucker gut verrühren,

die aufgelöste Gelantine unterrühren. Sahne steifschlagen und unter die halbsteife Masse heben. Die Torte mit der Hälfte der Masse füllen, die restliche Sahne auf der Oberfläche verteilen. Mit Mokkabohnen verzieren

Backzeit: E.-Herd 175°
G.-Herd 2
ca. 30 Min.



Mandel - Himbeertorte

Knetteig: 200 g Mehl, ½ Pck. Backin 1 Ei, 80 g. Zucker, 1 abger. Zitronenschale, 100 g. Butter
30 Min. kalt stellen, in Springform ausrollen u. Rand etwas hochziehen. 200 g. Himbeermarmelade mit 1 Glas Himbeergeist verrühren und darauf geben.

Belag: 4 Eigelb, 100 g. Zucker, 200 g gem. Mandeln, 50 g. Mehl, 4 Eiweiß. Eigelb u. Zucker schaumig rühren, Eiweiß schlagen und alle Zutaten unterheben, auf die Himbeeren streichen. Bei 220° ca. 40 Min. backen.

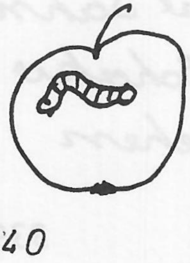
Nußtorte

6 Eier, 250 gr. gemahl. Nüsse
150 gr. Zucker
Eiweiß wird steif geschlagen, dann 1/3 von dem Zucker dazu geben und nochmals schlagen.
Eigelb mit 2 Eßl. heißes Wasser und den Rest Zucker schaumig schlagen.
Eigelbmasse auf die Eiweißmasse geben und umrühren. Die gemahlenden Nüsse unterheben und bei 200° 45 Min. backen.
Mit 1/4 l. geschlagene Sahne füllen und mit Schokoladenguß überziehen

Saure-Sahne-Guß über Apfel-kuchen

3 Eier, 100 gr. Zucker, 1/4 Ltr. saure Sahne, 3 Eßl. Mehl

3 Eigelb mit 100 gr. Zucker schlagen Mehl u. Sahne hinzugeben u. mit verrühren. Dann den steif geschlagenen Eischnee unterziehen, u. alles über den noch nicht gebackenen Apfelkuchen streichen. Dann abbacken Dieser Guß eignet sich für alle Obstkuchen. Je nach Art des Obstes kann noch mit Rum verfeinert werden



Käsetorte (Topfentorte)

200g gemahlener Zwieback
100g Butter oder Margarine
100g Zucker
1 Messerspitze Zimt
750 g Quark
1/2 Zitrone
100g Zucker
15 g Stärkemehl
3 Eier
2 Eigelb
3 El Sahne oder Kondensmilch

Den Zwieback in der Mandelmühle oder im Mixaufsatz der Küchenmaschine mahlen. Die Butter oder Margarine flüssig werden lassen und über den gemahlenen Zwieback geben. Fett, Zwieback, Zucker und Zimt verkneten. Den Boden und Rand einer ausgefetteten Springform (22-24 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen und diesen gut andrücken.
Für die Füllung den Quark mit dem Zitronensaft, Zucker und Stärkemehl und den 3 Eigelb verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und locker unterheben.
Die Quarkmasse in die Springform füllen und glattstreichen. Die 2 Eigelb mit Sahne verrühren und die Oberfläche damit bepinseln. Mit einer Gabel Rillen ziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 225-250°C 10 Minuten, dann bei 175°C in weiteren 50 Minuten goldbraun backen.
Den Kuchen entlang dem Springformrand mit einem Messer von der Form lösen, aber in dieser (möglichst bei ausgeschaltetem Backofen und offener Backofentür) auskühlen lassen. Erst nach etwa 2 ½ Stunden aus der Form nehmen.

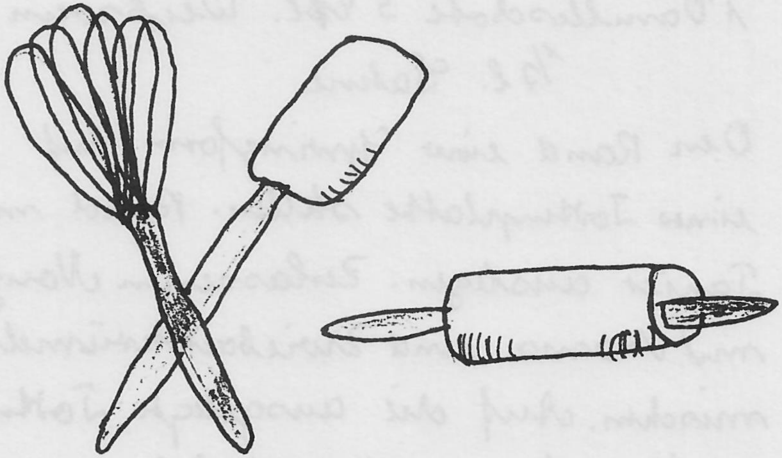
Ostfriesische Schlemmerrolle

Biskuitteig: 4 Eiweiß, 6 Eßl. kaltes Wasser, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 50 g Gustin, 50 g Mehl, 2 gestr. Teel. Backp., 40 g Kakao

Füllung 4 Eßl. Weinbrand, 200 gr. Sauerkirschmarmelade, 1/2 Ltr. gesüßte Schlagsahne.

Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und das Eigelb unterziehen. Gustin, Mehl, Backp. u. Kakao unterziehen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf streichen u. bei 200°-225° 10 Min. backen. Den Biskuit auf ein feuchtes Handtuch stürzen, Papier abziehen, und die Platte mit dem Tuch aufrollen. Die Rolle

auskühlen lassen, zurückrollen, mit Weinbrand beträufeln, mit Marmelade und steifer Sahne bestreichen, aufrollen und von außen ebenfalls mit Sahne bestreichen. Mit Schockoraspeln oder beliebig garnieren.



Orangen-Käse-Sahnetorte

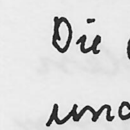
Zutaten:

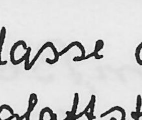
Boden: 200 gr. Nußnougat
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
10 Zwiebäcke

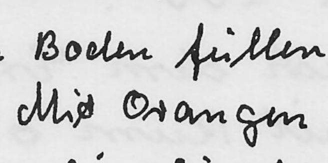
Füllung: 12 Blatt Gelantine
750 gr. Magerquark
150 gr. Zucker
1 Dose gefrosteter Orangensaft
Saft einer Zitrone
3 Likörgläser Grand Manier
1 Vanilleschote 5 Eßl. Weißwein
1/2 l. Sahne

Den Rand einer Springform auf einer Tortenplatte stellen. Rand mit Papier auslegen. Zerlassenen Nougat mit Aroma und Zwiebackkrümeln mischen. Auf die ausgelegte Tortenplatte geben und andrücken. Gelantine einweichen. Weißwein erhitzen und die Gelantine darin

auflösen.
Den Quark, Zucker, Orangen- und Zitronensaft, Grand Manier und das Mark der Vanilleschote gut miteinander verrühren. Dann die Gelantine unter ständigem Rühren unter die Quarkcreme mischen. Wenn die Creme anfängt, dicklich zu werden, die steifgeschlagene Sahne vorsichtig darunter heben. Die Masse auf den Boden füllen und glattstreichen. Mit Orangenscheiben und Maraschinokirschen garnieren und kalt stellen.







Preißelbeer - Sahnetorte

100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 3 Eigelb schaumig schlagen. 150 gr. Nüsse oder Mandeln 60 gr. Nesquik und 1 Teel. Backin dazu geben. 3 steif geschlagene Eischnee unterziehen. 30-40 min. backen bei 200°.

Nach dem Erkalten, Boden mit Rum o. Kirschwasser betreufeln. Mit ein Glas Preißelbeeren bestreichen. 1/4 l. Sahne steif schlagen, und auf die Preißelbeeren geben. Mit Schokoladen-raspeln verzieren.

Preißelbeer - Herrentorte

5 Eier, 125 gr. Zucker, 1 P. Vanillizucker, 1 Töpfchen Schokoladenglasur, 1/4 ltr. Sahne, 5 Eßl. Preißelbeeren.

Zubereitung:

5 Eigelb, 100 gr Zucker, 1 Vanillinz. 1 Eßl. warmes Wasser schlagen. 5 Eiweiss u. den Rest Zucker u 1 Eßl. kaltes Wasser schlagen.

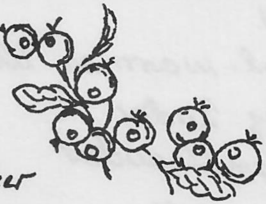
Eiweiss, Eigelb u. flüssig gemachte Glasur mischen u. 20 Min. in der Springform bei Mittelhitze backen. Nach Erkalten, Schlagsahne u Preißelbeeren mischen u. auf den Schokoladenboden verstreichen. 1/2 Std. im Kühlschrank erkalten.

Preiselbeer - Sahnetorte

100 gr. Butter
100 gr. Zucker
1 P. Vanillinzucker
4 Eier
100 gr. Schokolade
100 gr. Mehl
50 gr. Mondamin
2 Teel. Backpulver

Füllung
2 Eigelb mit 80 gr. Zucker
und 6 Eßl. Milch erhitzen
4 Blatt Gelantine
4-5 Eßl. Preiselbeeren
1/2 l Sahne
mit Brockenschokolade bestreuen
und mit Puderzucker
bestäuben.

Preiselbeertorte „Margit"



100 g Margarine
100 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eigelb
100 g Mandeln (blättrig)
100 g Raspel-Schokolade
50 g Gustin
50 g Mehl
2 Teel. Backin
4 Eischnee, 1/2 ltr Sahne
1 Gl. Preiselbeeren (ca. 400g)

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zuletzt 4 Eischnee unterheben.

180°-200°C 30-40 Min. backen.

Wenn der Kuchen kalt ist, die Mitte etwas aushöhlen, einen Rand stehen lassen und die Krümel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, erkalten lassen. Preiselbeeren in die Höhlung geben und 1/2 lt Sahne steifschlagen mit den Krümeln mischen und auf die Preiselbeeren geben.

Preiselbeer - Torte

Boden: 4 Eier
4 Essl. warmes Wasser
160 g Zucker
1 Vanillezucker
65 g Mehl
65 g Stärke
3 Essl. Kakao
1 Teel. Backp.

Backzeit:
30 - 40 Min.
bei
180 - 200 °C
Gas 3 - 3 1/2

Füllung: 1 Gl. Preiselbeeren - unterrühren
1/2 l Sahne
2X Sahnefestiger
1X Vanillezucker
} steifschlagen

Boden 2X durchschneiden, mit der Sahne füllen. Dann eine Schablone nehmen, auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestreuen.

P.S.
Wer Holundergelee im Haus hat, kann dies anstatt der Preiselbeeren verwenden. Holundergelee schmeckt genau so gut, ist aber billiger.

Reistorte

Teig: 150 gr. Mehl, 1 Messersp. Backin, 70 gr. Butter, 70 gr. Zucker, 1 Ei, einen Knetteig herstellen. In eine Springform füllen. Den Rand etwas hochziehen. 10 Minuten vorbacken.
Füllung: Von 1/2 l. Milch und 125 gr. Milchreis einen steifen Reis kochen.
50 gr. Butter 100 gr. Zucker, 2 Eigelb schaumig rühren etwas Zitronenschale und 2 Eischnee unterziehen. Den vorgebackenen Boden mit Johannisbeergelee bestreichen und die Reismasse auffüllen nochmals 20 Min. 200° backen

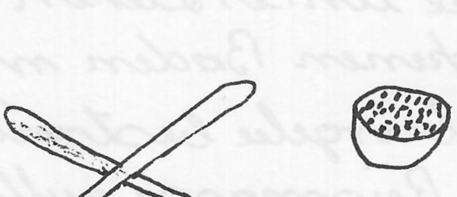
Reistorte

Mürbeteig: 150 g Mehl, 75 g Butter,
75 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Teel. Backp.

Belag: 1/2 ltr. Milch, 1 Prise Salz,
75 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker
125 g Milchreis

Von den Zutaten Milchreis kochen und mit 2 Eigelb legieren. 6 Blatt Gelantine einweichen und in den heißen Reis geben. 2 Fläschen Rum, nach Geschmack unterrühren. Wenn die Masse steif wird, 1/4 ltr. Sahne und von 2 Eiweiß den Schnee unterheben.

Auf den Mürbeteigboden geben, mit gezuckerten Himbeeren belegen, den Saft mit Tortenguß andicken und über die Himbeeren geben.



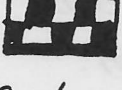
Schachbretttorte

6 Eiweiß 4 Eßl. Wasser	schnittfest schlagen
240 g Zucker 1 Tl Vanillez.	dazugeben
6 Eigelb	unterheben
250 g Mehl 1 P Schokoladenpud. 1 Tl Backpulver	sieben und locker unterheben

Füllung:

500 g Quark 150 g Zucker Zitronensaft 2 Eigelb 1/16 l Dosenmilch 10 Bl. Gelatine 2 Eisschnee 1/4 l Sahne	Quarksahnemasse herstellen.

Den gebackenen Tortenboden 2X durchschneiden. Den mittleren Boden in Ringe schneiden. Auf den 1. Boden Ringe legen und die Zwischenräume mit der Quarkmasse füllen. Die anderen Ringe darauflegen und die Masse nochmals in die Zwischenräume geben. Den letzten Boden daraufgeben. Mit Puderzucker verzieren. Nach dem Aufschneiden erscheint ein Schachbrettmuster.



Sekttorte

1 Bisquittboden von 3 Eiern backen.
Nach dem Erkalten Mandarinenstückchen darauf verteilen.
Danach einen Tortenrand oder einen Springformrand um den Boden geben.

Füllung:

½ l Sahne
2x Sahnefestiger } steifschlagen

2x Franca-Pudding (ohne Zitronengeschm.) mit 2x Pikkolo (anstelle des Wassers) nach Vorschrift auf dem Päckchen anrühren.

Nun die Sahne unter den Pudding heben und auf den Boden geben.

Ca. 2-3 Std in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Anschneiden kann man noch einige Mandarinenstücke als Verzierung auf die Torte legen.

Schlemmerchen Traumtorte

Für den Boden: 2 Eier, 160 g Zucker, 200 g Mehl, 2 Teel. Backin, 200 g zerlassene abgekühlte Butter.

Rührteig arbeiten 45-55 Minuten bei 175 Grad abbacken.

Füllung: 3-4 Bananen, Saft einer Apfelsine u. Zitrone, 3 Eßl. Zucker, 3 Eßl. Rum, ½ Ltr. Sahne, einige gestiftelte gebräunte Mandeln.

Den Apfelsinen u. Zitronensaft mit Rum u. Zucker mischen.

Die Sahne steif schlagen und mit Rum abschmecken. Den Boden mit Bananenscheiben belegen. Alles mit Saft beträufeln. Der Saft zieht in den Boden. Dann bedeckt man alles mit Sahne u. bestreut sie mit gebräunten Mandeln.

Schweippskuchen

85 gr. Butter, 85 gr. Zucker, 5 Eier 200 gr. gem. Mandeln 100 gr. geraspelte Schoko-lade.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mandeln und Schokolade dazu geben. Zuletzt den steif-geschlagenen Eischnee unter-ziehen. Bei 180° – 45 min. abbacken.

1/4 l. Sahne steifschlagen auf den Boden geben. Rundherum mit Schoko-ladenraspeln erzieren und in der Mitte Eier-likör geben.

Schokoladen - Torte

250 gr. Butter
250 gr. Blockschokolade
4 Eigelb
125 gr. gemahl. Mandeln
100 gr. Mehl
4 Eischnee

Schokolade im Wasserbad auflösen
Butter, Schokolade und Eigelb schaumig rühren.
Danach Mandeln und Mehl unterrühren. Zuletzt Eischnee unterziehen. 3 Boden bei 200° 15 Min. backen.
Von 1/2 l. Milch einen Vanillepudding kochen und den Kuchen damit füllen. Mit Schokoladenguß überziehen

Schokoladen - Sahnetorte

1/2 Ltr. Sahne

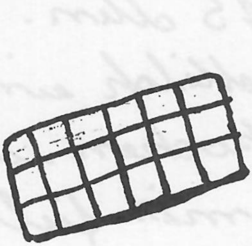
2 Tafeln Zartbitter Schokolade

1 Teel. Pulverkaffee

2 Päck. Sahnesteif

1 Tortenboden von 5 Eier (Biskuitboden)

Die Sahne mit Schokolade und Pulverkaffee heiß werden lassen bis alles aufgelöst ist. Die Masse über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Am anderen Tag die Masse mit 2 Päck. Sahnesteif schlagen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden und mit der Masse füllen. Mit einem Rest die Torte verzieren.



Stachelbeertorte

Biskuitboden von 4 Eiern
125 g Butter
125 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
1 Glas Stachelbeeren
1/4 ltr. Saft, 2 Päck. Tortenguß
1/2 ltr. Sahne

Biskuitboden durchschneiden, eine Hälfte zerkrümeln, mit Butter, Zucker u. Mandeln in der Pfanne rösten. Boden in eine Springform legen, mit Stachelbeeren belegen u. Tortenguß darüber geben.
Geröste Kuchenkrümel mit der geschlagenen Sahne mischen und auf die Stachelbeeren geben u. andrücken – den Springformrand hochziehen.
Mit Sahne u. Stachelbeeren verzieren.

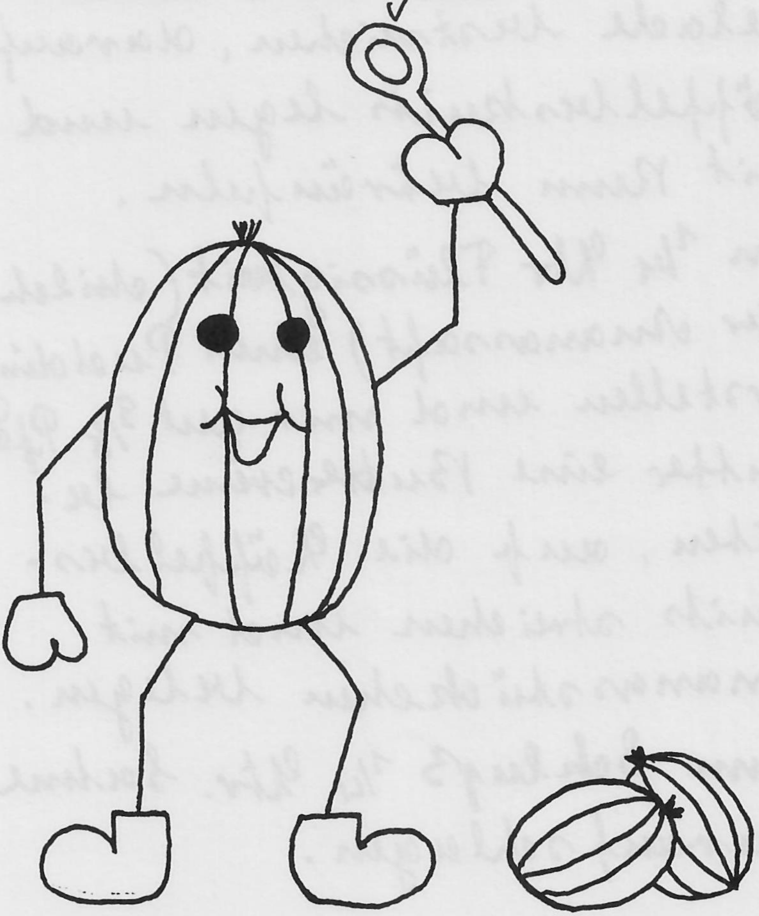
Stachelbeertorte

125 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
1 Teel. Backin

} Mürbeteig herstellen

2 Böden bei 200° C 10-15 Min. backen, einen etwas dicker, den anderen nach dem Backen zerbröckeln. Gut 1 Eßl. Butter und 2 Eßl. Zucker in einer Pfanne erhitzen, den zerbröckelten Boden zugeben und alles rühren bis eine krokantartige Masse entsteht, abkühlen lassen. 1/2 Ltr. Sahne mit 2 Sahnesteif und 2 Päckchen Vanille-zucker schlagen. Einen Teil der Sahne auf den dicken Boden geben, darauf 1 Glas abgetropfte Stachelbeeren, diese mit

Sahne bestreichen und mit einem Teil der Brösel bestreuen. Darüber den Rest Sahne verteilen und die restlichen Brösel geben.



Unordentliche Torte

1 Tortenboden oder 1/3 Wiener Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen, darauf Löffelbiskuits legen und mit Rum beträufeln.

Von 1/4 Ltr Flüssigkeit (Milch oder Ananassaft) einen Pudding herstellen und mit gut 3/8 Pfd. Butter eine Buttercreme bereiten, auf die Löffelbiskuits streichen und mit Ananasstückchen belegen.

Zum Schluß 1/4 Ltr. Sahne daraufschlagen.

Apfelkuchen mit Kokusraspeln

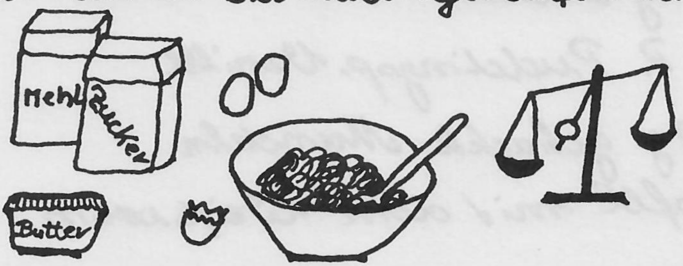
Zutaten:
100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
200g Mehl
etwas Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Den Teig in eine Springform füllen und mit Äpfeln belegen. Über die Äpfel ca. 3 Eßl. Zitronensaft gießen.

100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
ca. 75g Kokusraspeln

Diese Zutaten zu einen zweiten Rührteig verarbeiten und über die Äpfel verteilen.

ca. 1 Stunde bei niedriger Stufe backen.



Weincremapfeltorte

250 g Mehl
100 g Zucker
125 g Butter
50 g gem. Haselnüsse
1 Ei
1/2 P. Backpulver
1 P. Vanillinzucker
1 P. Salz

} Mürbeteig

Füllung

750 g Äpfel
1/4 Ltr. Weißwein
75 g Butter
1 P. Vanillinzucker
50 g Zucker
1 P. Puddingp. Vanille
50 g gehackte Mandeln

Äpfel mit dem Weißwein,

dem Zucker, Vanillezucker nicht
ganz gar kochen, Butter+Mandeln
hinzugeben und das ganze mit
dem angerührtem Puddingspulver
andicken und kalt werden lassen.

Mürbeteig herstellen, in einer
Springform ausrollen, Füllung
darübergeben und 50-60 Min.
bei 200 Grad backen.

Gebackener Aprikosen-Käsekuchen

Quark-Ölteig:

150 g gut ausgepreßter Speisequark, 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Speiseöl, 75 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, etwas Salz, 300 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Backpulver Backin.

Den Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backin gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten und den Quark-Ölteig auf ein Kuchenblech streichen.

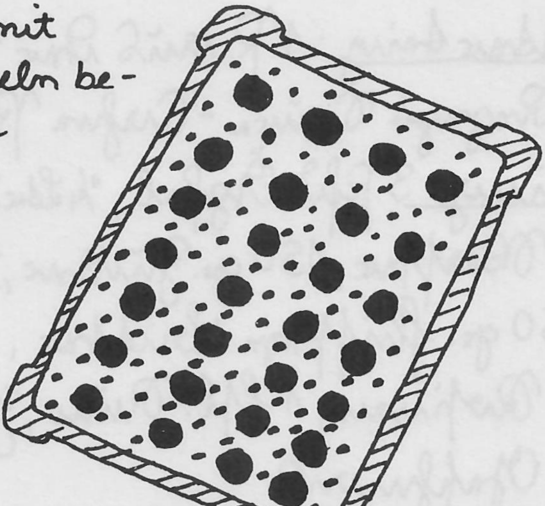
Füllung:

1 Dose Aprikosen
500 g Quark
3 Eier
3 Eßl. Speisestärke {Mondamin}
3-4 Eßl Zucker
etwas Zitrone

Den Quark mit dem Obstsaft glattrühren. Bei den Eiern das Eigelb und das Eiweiß trennen.

Das Eigelb, Zucker und Zitronensaft zur Quarkmassegeben. Das Eiweiß steifschlagen und unterheben. Dann die Käsemasse auf den Quark-Ölteig geben und die Aprikosen darauf verteilen. Im gut vorgeheiztem Backofen bei 175° ca. 50 - 60 Min. backen.

Evtl. mit Mandeln belegen



Apfelstrudel

Mürbeteig aus 180 gr. Mehl,
1 Messerspitze Backin, 60 g. Puder-
zucker, 1 Vanillin, 1 Pr. Salz,
120 gr. Margarine

Zum Bestreichen u. bestreuen
heißgemachte Marmelade, Panier-
mehl

Blätterteig: 1 P. aus der Truhe
v. 1/2 Rezept Quark-Sahne Plätzchen

Füllung: 3 Pfd. Äpfel, 1/4 Ltr. Wein,
1/4 Ltr. Wasser, 150 gr. Zucker, 1/2 Zitro-
ne, 50 gr. flüssige Butter,
75 gr. Rosinen, 1 Eßl. Rum, Zucker
nach Geschmack

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, oder
Kondensmilch.

Glasur: 150 gr. gelbe Marmelade

Verzierung: 25 gr geschälte geröstete Mandeln.

Den Mürbeteig in der Länge des Blechs 10-12 cm breit ausrollen, 8-10 Min. vorbacken, mit Marmelade bestreichen, mit Semmelmehl bestreuen. Die Äpfel blanchieren u. abtropfen lassen, mit Butter u. übrigen Zutaten vermischen und bergartig auf dem Boden verteilen. Den Blätterteig ausrollen u. auf die Äpfel legen, etwas unter den Mürbeteig einschlagen, u. mehrmals einschneiden. Nach dem Backen mit heißer Marmelade bestreichen, u. Rand mit Mandeln bestreuen

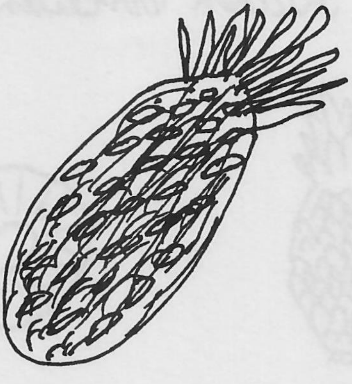
Ananas - Marzipankuchen

Teig: 200 gr. Marzipan-Rohmasse
175 " Margarine
175 " Zucker, 1 P. Vanillezucker
3 Eier
300 gr. Mehl, 2 gestr. Teel. Backin
200 " Ananas, etwa 3 Scheiben

Guß: 100 gr. Zartbittere Schokolade
etwas Palmin

Für den Teig Marzipan u. Margarine zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillez. u. Eier hinzugeben. Das mit Backin gemischte Mehl löffelweise unterrühren. Zuletzt die abgetropften u. in kleine Stücke geschnittene Ananasscheiben unterheben, den Teig in eine

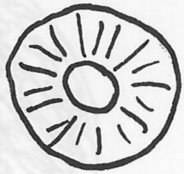
gut gefettete Kasten,- oder
Kranzform füllen.
Backzeit: 60 - 70 Min. (175-200°)
Für den Guß die in kleine Stücke
gebrochene Schokolade mit dem
Palmin in einen kleinen Topf bei
schwacher Hitze o. im Wasserbad
zu einer geschmeidigen Masse ver-
rühren. Den erkalteten Kuchen
damit überziehen, und ihn nach
Belieben mit Ananasstückchen
garnieren.

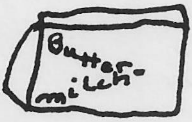


Ananaskuchen - Blech

200 g Margarine, 200 g Zucker, 4 Eier, 275 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 1 Sch. Rum, 2 Dosen Ananasscheiben, 1 Btl. geschn. Mandeln, 1 Päch. Tortenguß (klar).

Mürbeteig herstellen u. auf ein gefettetes Blech streichen.
Ananasscheiben auf den Teig verteilen.
1 Eßl. Zucker mit Mandeln u. etwas Zimt verrühren u. aufstreichen.
20-30 Min. bei 200 °C. backen.
Tortenguß nach Vorschrift herstellen u. auf den Kuchen verteilen.





Buttermilchkuchen

Zutaten: Teig: 3 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Buttermilch, 3 Eier, 1 P. Backpulver -
Belag: 100 g Butter, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mandeln, Nüsse oder Kokosraspeln, 2 Essl. Milch.

Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben u. kurz durchrühren. Auf einem gefetteten Blech 12 Min. bei 200° backen. Die Zutaten für den Belag kurz aufkochen und auf den gebackenen Kuchen geben. Weitere 10 Min. backen

Birnentorte

Mürbeteig oder Bisquitboden in der Springform gebacken.

<u>Belag:</u> 2 T. Vollmilchschokolade,
2 D. Birnen, 1 P. Tortenguß,
2 Becher Sahne, 2 P. Sahnesteif,
Schokoladenraspeln,

Schokolade im Wasserbad schmelzen u. auf den Boden streichen. Nach dem Erkalten mit den abgetropften Birnen belegen u. Tortenguß von 1/4 l Birnensaft darübergeben - wieder erkalten lassen. Die Sahne mit V. Zucker u. Sahnesteif schlagen, etwas Birnengeist oder Rum dazu und über die Birnen geben. Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Flachswickel

1 ℔ Mehl
½ ℔ Butter
3 Eier
1/8 l. Milch
20 gr. Hefe
etwas Zitrone

1 Eßl. voll Teig in Hagel-Zucker drehen ergibt einen Flachswickel sofort aufs Blech legen 1 Stunde gehen lassen und backen.

Gewürzkuchen

Zutaten:

1 ℔ Mehl

200 gr. Butter

350 gr. Zucker

6 Eier

1 Teelf. gemahlene Nelken

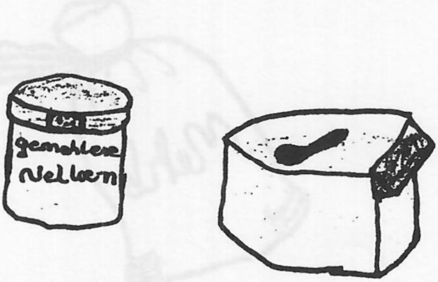
1 Eßl. Zimt

1 Tasse starken kalten Bohnen-
kaffee

1/4 ℔ Rosinen

1 P. Backpulver

Der Kuchen wird wie Rührkuchen verarbeitet, bei guter Hitze eine Stunde backen.



Helgoländer

75 gr. Fett 200 gr. Zucker 1/4 Tasse Milch in der man 2 gehäufte Teel. Hirschhornsalz auflöst 500 gr. Mehl	Rührteig: aus dem Teig kl. Kugeln formen, diese auf Zucker länglich aus- rollen, bei gu- ter Hitze hell- braun backen

Himbeerschnitten

Teig: 250 gr. Butter
250 " Zucker
7 Eigelb
Schale ½ Zitrone
500 gr. Mehl

Belag:
3 Eiweiß
200 gr. geriebene Nüsse
200 gr. Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, kaltstellen, danach dünn auf ein gefettetes Blech ausrollen u. mit Himbeermarmelade bestreichen. Für den Belag Eiweiß steif schlagen u. mit Nüssen, u. Puderzucker mischen, auf die Marmelade streichen, u. abbacken. Noch warm kleinschneiden.

Backzeit: 10-15 Min.

Gasherd 2, Elektroherd 180°

Kalte Pracht

250 gr. Kokosfett
125 " Puderzucker
1 P. Vanillinz.
50 gr. Kakao
1 Eßl. Rum
2 Eier
2 P. Butterkekse

Kokosfett zerlassen. Den Puderzucker Vatnillinz. gesiebter Kakao und den Rum in eine Rührschüssel geben und alles nach und nach mit den Eiern und dem flüssigen Kokosfett verrühren. Kekse und Kakaomasse lagenweise abwechselnd in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen. Die unterste Schicht muß aus Kakaomasse und die oberste Schicht aus Keksen bestehen. Den Schoko-Keks-Kuchen mehrere Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen und ihn dann in Scheiben schneiden.

Kaiserin-Friedrich-Torte

350 gr. Palmin (flüssig machen)
3 Eßl. Wasser
10 Eier
350 gr. Zucker
350 gr. Mehl
80 gr. Kartoffelmehl
12 gr. Backpulver
1 Vanillin-Zucker
125 gr Zitronat
3 Eßl. Rum
30 gr. süsse Mandeln
1 abger. Zitronenschale

alles gut zus. rühren, in Springform füllen u. bei 175° - 195° etwa 1 gute Stunde backen u. mit Zuckerguss bestreichen.

Käsekuchen

½ Pf. Zucker
2 Eßl. Gries
2 Pf. Quark
1 Pckch. Vanillepudding
1 Pckch. Vanillin - Zucker
1 Pckch. Backpulver
4 Eier
½ Pf. Butter und
1 Zitrone
zu einem Rührteig verarbeiten und bei 150 Grad 60 Minuten backen.

Kirschkuchen

100g Fett
100g Zucker
1Pr. Salz
4 Eier
100g Nüsse
100g ger. Schokolade

125g Mehl
1Teel. Kakao
1Backp.
500g Sauerkirschen

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zum Schluß die Sauerkirschen auflegen u. mitbacken. 40–50 Min. bei 180°–190°

Wenn der Kuchen erkaltet ist, von 3/8 L Kirschensaft, 2 P Tortenguß (rot) einen Guß herstellen und über den Kuchen geben. (Kuchen in Springform oder mit Tortenrand versehen) zum Schluß mit 1/4 Sahne verzieren.

Kuchen auf der Platte

4 ganze Eier } schaumig
300 gr Zucker } rühren

1/8 ltr. Milch } Kochen u.
120 g Butter } heiß zu den Eiern geben

300 gr Mehl
3 gestr. Teel. Backpulver
unter die Masse rühren (dünner Teig)

Platte fetten u. mehlen, mit Mandeln, Zimt u. Zucker bestreuen
od. beliebig mit Obst belegen

Versunkener Kirschkuchen

1 Glas Kirschen 80 gr. Butter
180 gr Zucker 180 gr Mehl
5 Eigelb. 5 Eiweiß
1/2 P. Backpulver

Eigelb mit der Hälft des Zuckers schaumig rühren Nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unter die Eigelbmasse heben. Eischnee mit dem restlichen Zucker steif schlagen, und unter den Teig heben. Teig in die Form füllen Kirschen darauf verteilen mit einen Kochlöffelstiel in den Teig drücken.

Bei 180°-200° 50-60 Mi backen

Mit Stachelbeeren schmeckt er auch sehr gut.

Marzipanzopf

Teig: 500g Mehl, 30g Hefe, 1/4 l Milch,
80g Butter, 50g Zucker, 1 P. Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone,

Füllung: 200g Marzipan-Rohmasse,
2 Eiweiß, 2 Eßl. Zucker,
150g geriebene Mandeln,
1 Schnapsgläschen Rum (2cl)

Guß: 4 Eßl. Puderzucker,
2 Eßl. Zitronensaft,
2 Eßl. Wasser,

Hefeteig herstellen, dann Marzipan mit Eiweiß, Zucker, Mandeln u. Rum mischen. Den Teig auf 50 x 40 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen u. längsseits aufrollen. Die Rolle der Länge nach halbieren, zu einem Zopf drehen u. auf dem Backblech 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Zopf auf der unteren Schiebeleiste 35 Min. backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und dem Wasser verrühren u. den noch warmen Zopf damit glasieren.

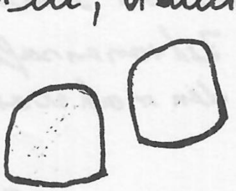
Mohrenkopf

4 Eier 200g Mehl

200g Zucker 2 Messersp. Backp.

3 Essl. w. Wasser

Von den Zutaten einen Bisquitboden herstellen (26 cm Form)
Den Boden 2 mal durchschneiden. Von 1/2 l Milch einen Vanillecreme herstellen, erkalten lassen u. den Boden damit füllen.
Mit Schokoladenglasur überziehen. Der Kuchen muß aber unbedingt einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden, damit er gut durchzieht.



Mandelkuchen

Zutaten: 1/4 l Sahne, 1 Becher Zucker, 4 Eier,
2 Becher Mehl, 1 Päck. Backpulver.

Belag: 125 g gute Butter, 1 Becher Zucker,
1 Päck. Vanillinzucker, 4 Eßl Milch,
200g Mandeln.

Sahne etwas anschlagen. Zucker u. Eier dazugeben, dann Mehl u. Backpulver unterrühren. Auf das Blech geben u. gut 10 Min. vorbacken.

Für den Belag die Butter erhitzen, Milch, V.-Zucker u. Mandeln dazugeben. Alles auf den vorgebackenen Boden streichen u. weiterbacken, bis er braun ist (ca. 10. Min.)

Nußkuchen

1/2 Pfd. Nüsse,
6 Eier,
1/2 Pfd. Puderzucker,
2 Eßl. Rum,
2 Eßl. gemahl. Zwieback
(od. Paniermehl), Bittermandelöl

2 ganze Eier u. Puderzucker schaumig schlagen, nach u. nach die 4 Eigelb, zum Schluß die anderen Zutaten u. den Eischnee der 4 Eier darunterziehen. In die ausgelegte Spring- od. Kastenform geben u. bei mittlerer Hitze abbacken. Das Rezept gelingt auch mit der doppelten Menge der Zutaten.
Nach Erkalten mit Schokoladenguß überziehen.

Nüßecken

250 gr. Mehl, 100 gr Zucker,
100 gr. Margarine, 1 P. Vanillin-
Zucker, 2 Eier und 1 Teel. Back-
pulver zu einem sehr festen Teig
verarbeiten. Diesen auf ein gefettetes
Backblech drücken. Darauf Aprikosen-
marmelade verteilen.

150-200 gr. gehackte Mandeln, 100gr.
Zucker, 100 gr. Margarine und 2-3
Eßlöffel Wasser aufkochen.

Diese Masse auf den Teig geben
und bei 175° ca. 20-30 Min backen.
Nach dem Backen in Ecken schneiden
und in aufgelöste Couvertüre tauchen.

Pflaumenkuchen
süß behütet

Zutaten: 500 gr. Mehl, 2 Teel. Backpulver, 1 P. Vanilles., 250 gr. Zucker, 2 Eier, 250 gr. Butter, 40 gr. Semmelmehl, 1½ kg Pflaumen, 150 gr. Zucker zum Bestreuen.

Für Baiser: 3 Eiweiß, 100 gr. Puderzucker.

Von den Zutaten einen Knetteig herstellen. Ausrollen auf ein gefettetes Blech legen. Mit Semmelmehl bestreuen und mit Pflaumen belegen.

30-40 Minuten bei 200° backen noch warm mit Zucker bestreuen. Für Baiser Ei-

weiß steif schlagen, Puder-
zucker zufügen, Kuchen
in Stücke schneiden, auf
jedes eine Baiserhaube
setzen. Kurz bei 250°
überbacken.

Pfirsichtorte

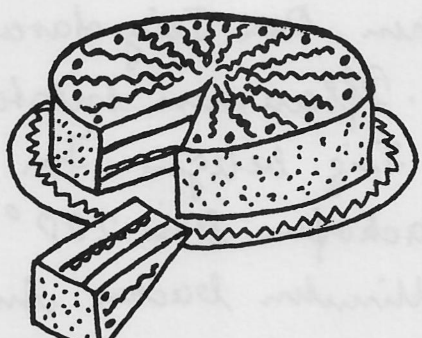
einen dunklen Bisquitboden backen und 2 mal durchschneiden

Füllung: 3/4 l Sahne,
60 g Zucker,
1/2 D. Pfirsiche,
2 Eßl. Maraschinolikör,
200 g Blockschokolade,
225 g Puderzucker,
6 Eßl. Wasser,
2 Eßl. Butter,
1 Eßl. gehackte Pistazien,

Zubereitung:

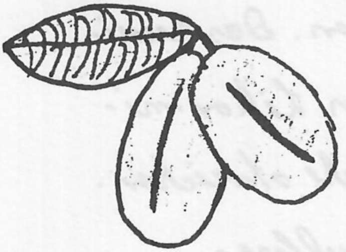
Die Sahne mit 40 g Zucker schlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem restlichen Zucker u. dem Kakao verrühren, auf

einen Tortenboden streichen und den zweiten darauflegen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und auf den zweiten Boden legen. Das zweite Sahnedrittel mit dem Likör mischen und auf die Pfirsiche streichen. Den dritten Boden darauflegen.
Die Schokolade schmelzen lassen, mit dem Puderzucker, dem Wasser und der Butter verrühren und die Torte damit überziehen.
Die Torte mit Sahne, Pfirsichstücken und Pistazien verzieren.



Pflaumenkuchen „Barbara"

Zutaten:
200 gr. Mehl
125 gr. Margarine
125 gr. Quark
50 gr. Zucker
1 Prise Salz
3 Teel. Backpulver
1 P. Vanillezucker
etwas Bittermandeloel
1,5 kg Pflaumen



Mehl mit Margarine, Quark, Zucker und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Ein Kuchenblech mit Butter ausstreichen. Den Teig darauf ausrollen. Pflaumen entsteinen und den Teig belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 25 Minuten backen. Anschließend mit Zucker bestreuen.

Quarkkrümelkuchen

Aus 250 g Butter,
250 g Zucker,
1 Vanillezucker,
1 Ei, 1 Prise Salz,
500 g Mehl,
1 P. Backpulver, Rührteig herstellen.

Für die Füllung:
1 kg Quark,
1 P. Vanille-Soßen Pulver,
1 Ei, 200 g Zucker,
1 Spritzer Zitronensaft
150 g Rosinen verrühren.

Zubereitung:
Die Hälfte des Teigs auf ein Backblech krümeln u. etwas andrücken.
Füllung darauf streichen und Rest des Teigs darüber krümeln.

Backzeit: ca 35 Min. bei 175-200°, obere Schiebeleiste.

Quark-Mandarinen-Kuchen

Mürbeteig: 200 g. Zucker,
200 g. Butter, 1 Ei, 375 g Mehl
3 Teel. Backp.

Belag: 2 Pf. Magerquark 1 Tasse Öl 200 g. Zucker 4 Eier 1 Vanillepuddingpulver 1/8 l. Milch
2-3 Dosen Mandarinen

Mürbeteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Den Belag mit den Mandarinen darauf streichen.
Bei 175°C 40-50 Min abbacken

Den abgekühlten Kuchen mit Mandarinensaft u. Tortenguß überziehen.

Quark - Ölteig:

250 gr. Quark
6 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
75 gr. Zucker
1 P. Vanillezucker
etwas Salz
500 gr. Mehl
1 P. Backpulver

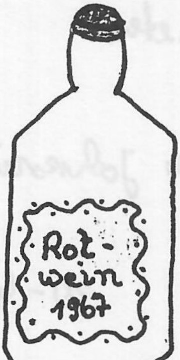
Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz anrühren. Danach die Hälfte des Mehls mit Backpulver vermischt unterrühren. Dann den Rest des Mehls darunter kneten.

Mit Obst der Jahreszeit entsprechend belegen.
Backzeit: 30 - 45 Min.

Rotweinkuchen

300 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
4 Teel. Backpulver
1/8 l. Rotwein
2 Teel. Zimt
2 Teel. Kakao
150 g Schokoladenstreußel
1 Schokoguß
- Rührteig -

Backzeit: 45 - 50 Min., 175°



Rhabarbar - Kuchen

150 g Butter
150 g Zucker
4 Eigelb
1 Eiweiß
300 g Mehl
1 P Backpulver
ca. 750 g Rhabarbar

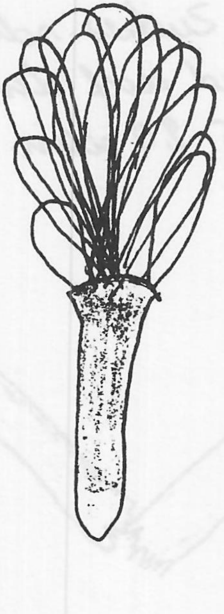
Belag:
3 Eiweiß
150 g Zucker

Einen Rührteig herstellen und in eine Springform geben. Rhabarber roh geputzt und zerkleinert daraufgeben und 30-40 Min. abbacken. Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen und auf den Kuchen geben. Nochmals 15-20 Min. backen lassen.

Rührkuchen

1 Becher Joghurt, 2 Becher Zucker, 2 Eier, 1 P. Vanillez. abgerieb. Zitrone, 3 Becher Mehl, 2 Teel. Backin, 1 Becher Oel.

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine Kastenform bei 180° 45-50 min. abbacken.



Rührkuchen fein

1 Pfd Butter

1 " Zucker

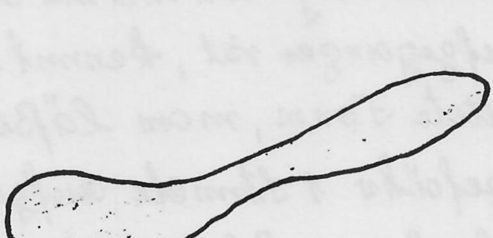
1 " Mehl

10 Eier

1 P. Backp.

Geschmackszutaten
Vanillearoma, Rumaroma,
Zitronenaroma

Alle Zutaten zu einem Rührteig arbeiten. 1 Std bei 200° backen.
Nach dem Erkalten mit Zitronenzuckerguß überziehen u. mit Mandeln bestreuen.



Rodonkuchen.

Zu einem großen Rodonkuchen nimmt man 1 Kg. Mehl, ½ Ltr Milch 250 gr. Butter, 250 gr Zucker, 60 gr. Hefe, 6 Eier, 1 Teel. Salz, eine Handvoll Korinthen, ebensoviel Rosinen nach Belieben 2-3 Tröpfchen Zitronenöl und ein wenig feingestoßene Nelken.

„Das Mehl gibt man in eine tiefe Schale macht eine Höhlung hinein, löst die Hefe mit der lauwarmen Milch auf und setzt sie an. Die Butter rührt man zu Sahne gibt nach und nach Eier und Zucker hinzu, fügt dieses an dem angesetzten Hefestück und verarbeitet alles zu einem feinblasigen, glatten Teig. Nachdem dieser gut aufgegangen ist, kommt er in die gefettete Form, man läßt ihn noch ungefähr 1 Stunde aufgehen und backt ihn bei mittlerer Hitze 1-1¼ Std.

Schokoladen-Mandel-Sahne-Torte

Bisquitboden in der Springform backen. 2 mal durchschneiden.

Füllung: 100 g Marzipanmasse
50 g Raspelschokolade
3/4 l Sahne
2-3 Eßl. Zucker

Garnierung: 16 abgezogene Mandeln
50 g Raspelschokolade
4 Eßl geschlagene Sahne

Marzipanmasse mit 1-2 Eßl. Milch glattarbeiten. Sahne mit Zucker u. Sahnesteif schlagen, Marzipanmasse und Schokoladenraspeln unterheben. Torte damit füllen und bestreichen. Anschließend mit Mandeln, Schokoladenraspeln u. Sahne garnieren.

Sandkuchen

4 ganze Eier
250 gr. Zucker
250 " Kartoffelmehl
2 Eßl. Mehl 1/2 P. Backin
1 " Rum
200 - 250 gr. Margarine

Zucker mit den Eiern schaumig rühren, nach u. nach die weiteren Zutaten zugeben. Butter zum kochen bringen, sobald Schaumbildung nachläßt, sofort unter den Teig rühren.
Bei 175° 60 Minuten backen

Sandkuchen

Zutaten:

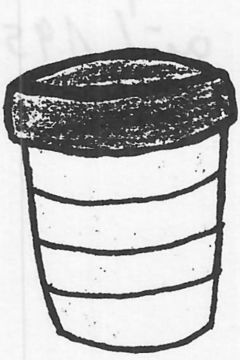
250 gr. Butter;
250 gr. Zucker;
1 P. Vanillezucker;
5 Eier;
375 gr. Mehl
125 gr. Mondamin;
1 P. und 1 Teel. Backpulver;
3-4 Eßl. Rum;
3 Eßl. Milch;
etwas Zitrone.

Alle Zutaten nacheinander verrühren, in eine Backform geben und
15 Min. auf 175° und
30 Min. auf 195° backen.

Schüttelkuchen

Zutaten: 300gr. Mehl
200gr. Zucker
150 gr. Nüsse (gehackte)
80 gr. Schokolade (gem.)
1. P. Backpulver
100gr. zerlassene Margarine
1 große Tasse kalten Kaffee
4 Eier

Alle Zutaten in eine Tupper-Schüssel geben und 3 Minuten schütteln.
1 Std. bei 200° backen.
Mit Schokoladenguß überziehen.



Streuselkuchen mit Obst

100 g Butter — schaumig rühren

100 g Zucker
2 Eier } unterrühren

500 g Mehl
1 Pck. Backp. } gemischt u. gesiebt unterrühren

1/8 - 1/4 l Milch — unterrühren

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen mit Obst belegen (Obst aller Art: Stachelbeeren, Sauerkirschen, Mandarinen, Ananas, Pflaumen)

Streusel:

300 g Mehl
200 g Zucker
1 Vanillezucker
150 - 200 g Butter } vermengen

den Streusel über das Obst geben.
Bei starker Hitze ca. 40 Min. backen und noch warm mit Puderzucker bestreuen.

P.S. Diesen Kuchen essen Kinder gern mit Mandarinen, ältere Leute mit Stachelbeeren.

Ostpreußischer Streußel-kuchen

Hefeteig von einem 1/2 ℓ Mehl

Belag: 100 gr. Zucker

75 gr Grießmehl

2 ganze Eier

Saft u. Schale einer Zitrone

100 gr. gehackte Mandeln

150 gr. Rosinen

30 gr. Zitronat

alles verrühren, auf den dünn ausgerollten Hefeteig streichen, Streußel, 3/4 St. backen

Streuselkuchen

280g. Butter

1 P. Vanillezucker

1½ Tasse Zucker

4 Eier

1 Tasse Mondamin

3 Tassen Mehl

3 gestrichene Teelf. Backpulver

½ Teel. Salz

alles zusammen verrühren auf ein Backblech streichen und mit Kirschen belegen.

250 gr. Magarine

2 Tassen Mondamin

3 Tassen Mehl

1½ Tasse Zucker

1 Teelf. Zimt

für die Streusel

Schokoladenschnitten

450g Mehl, 250g Butter
480g Zucker, 4 Eier, 1 Pk. Backp.
50g Kakao, 1/4 l Sahne.
1/4 l saure Sahne.

Guß: 350g Kuvertüre
3 Eßl Joghurt

Zubereitung

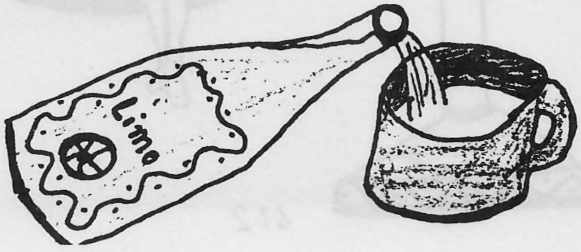
Butter mit Zucker u Eier schaumig rühren. Das mit den trockenen Zutaten gemischte Mehl mit der sauren u. der süßen Sahne einrühren. Auf einem gefetteten Backblech bei 180° ca 30 Min backen. Nach dem erkalten mit dem Guß bestreichen. Hierfür wird die flüssige Kuvertüre mit der Joghurt vermischt.

Sprudelkuchen

4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Fl. Zitronenaroma
3 Tassen Mehl
1 Tasse Öl
1 Tasse Sprudel
1 Pk. Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten wird ein Rührteig hergestellt und in eine sehr gut einge=fettete und mit Semmelbrösel eingestreute Kranzform gegeben.

Backzeit: etwa 45 Min. bei 200°

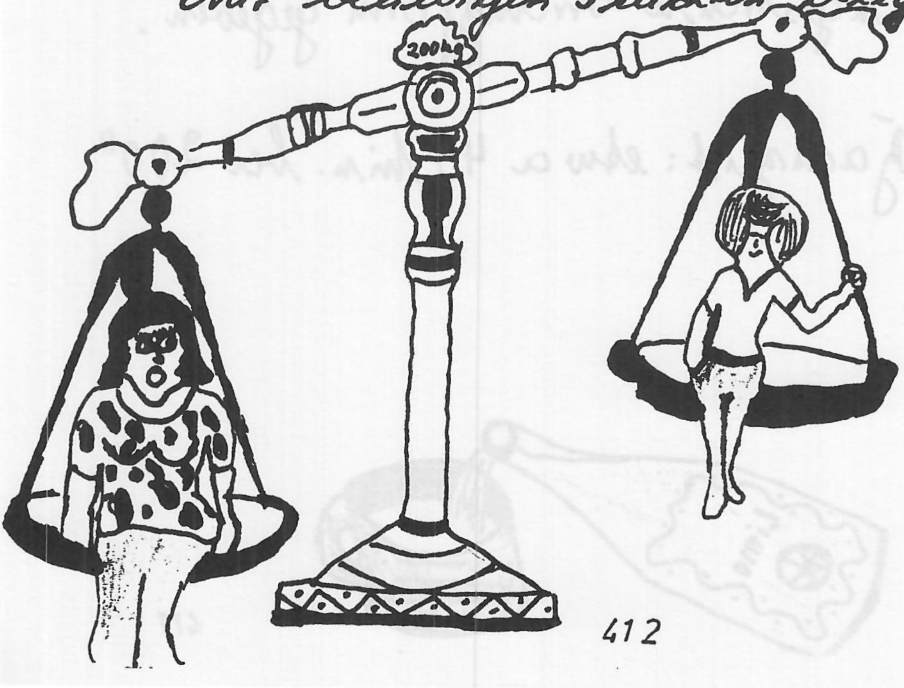


Tortenboden (Rührteig)

150 g Butter
150 g Zucker
200 g Mehl
1 P. Vanillinzucker
3 Eier
1 Teel. Backpulver
etwas Milch

1/2 Std. bei 200° backen

Mit beliebigen Früchten belegen



Gefüllte Hefewaffeln

375 g Mehl, 25 g Hefe, 50 g Zucker,
1/2 l lauw. Milch, 1 Prise Salz,
4 Eier, 125 g Butter, abgr. Schale
von 1 Zitrone
Füllung: 1/2 l Sahne, 4 P. Vanillinzucker,
2 Pä. Sahnesteif, hauchdünne Zitronen-
scheiben zum verzieren.

Aus den angegebenen Zutaten einen
Hefeteig herstellen u. 60 Min. gehen
lassen. Waffeleisen aufheizen mit
Oel bestreichen u. dünn mit Hefeteig.
Waffeln auskühlen lassen, zerteilen,
2 Waffeln mit Sahne bespritzen u. die
3. daraufsetzen u. mit einem
Sahnetupfer u. einer Zitronen-
scheibe garnieren.

Waffelrezept

1/2 Pfd. Butter

1/2 Pfd. Zucker

1/2 Pfd. Quark

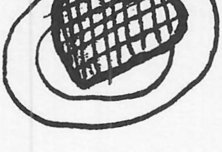
8 Eier

Salz

Geschmack (Anis, Vanille, oder Zitrone

1/2 Pfd. Mehl

Butter schaumig rühren, Zucker hinzugeben, Eier und alle anderen Zutaten hinzugeben.



Weingeistkuchen

250 g Butter
350 g Zucker
375 g Kartoffelmehl
6 Eier
50 g Weingeist
1 P. Vanillinzucker
1 P. Backpulver

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier u. das gesiebte Kartoffelmehl abwechseln unterrühren. Zum Schluß den Weingeist langsam einrühren. 1 Std bei 190° backen. Nach dem Erkalten mit Schocholadenguß überziehen.

Wallnuß-Torf

1 P. Bauernbrotmischung
v. Diamant
700 ccm warmes Wasser
40 g Hefe (frisch)
1 ½ Tassen Wallnußkerne

Die Hefe in dem warmen Wasser gänzlich auflösen. Das ganze Mehl hinzufügen u. mit dem Knethaken 3 Min. durchkneten. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig mit der Hand so lange kneten, bis er nicht mehr klebt. Evtl. Mehl hinzufügen

Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit die Wallnußkerne mit dem Nudelholz etwas zerkleinern.
Aus dem aufgegangenen Teig, dem man vorher die zerkleinerten Nüsse hinzugefügt hat, formt man drei gleiche Stränge, u. bildet einen Zopf daraus
In den ersten 10 Minuten wird der Zopf bei 250° gebacken, anschließend ca. 35 Min. bei 200°.

Wedelkuchen

1/2 Pfd Sanella		Mürbeteig
1/2 " Mehl		
4-6 Eßl. Wasser		
2 Teel. Essig		

Teig über Nacht im Kühlschrank stehen lassen

- - - - - - - - - - - - -

1/2 Ltr. Wasser	Brandteig
1/2 Pfd Margarine	
1/2 Pfd Mehl	
6 Eier	

Mürbeteig ausrollen, Brandteig mit dem Spritzbeutel daraufspritzen und abbacken

30 Min. bei 220°

<u>Guß</u> 1 Paket Puderzucker

Zitronensaft u. etwas Wasser

Kleine Windbeutel:

Brandteig zubereiten aus: 1 Tasse Wasser
6 Eßl. Butter
1 Tasse Mehl
1 Teel. Zucker
4 Eier

Vom Teig jeweils 1 Teel. abnehmen u. als kleines Häufchen auf das Backblech geben. Bei 200° ca. 25 Min. backen. Mit der Spitze eines scharfen Messers einen Einschnitt am Boden machen. Nach dem Abkühlen die Öffnung mit Schlagsahne füllen. Dann mit Schokolade übergießen

Schokoladenguß: 250 gr. Halbbittere Schokolade
1/2 Tasse kalten Kaffee
Puderzucker

Die glatte, abkühlende Mischung einfach oben aufstreichen.

Windbeutel m. Käsefüllung

Brandteig herstellen und kleine Bällchen backen.

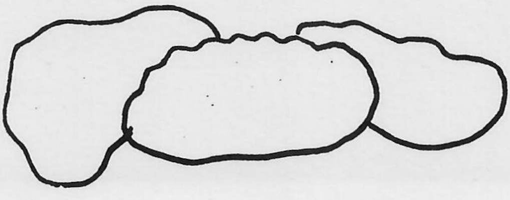
Füllung:

Weichkäsesorten nach Belieben (sehr schmackhaft franz. Pfefferkäse) mit etwas Quark und Sahne glatt und geschmeidig rühren, mit Gewürze und Kräuter abschmecken.

Windbeutel

1/4 Ltr. Wasser
125 g Butter
125 g Mehl
4 Eier
1/2 Teel. Backpulver

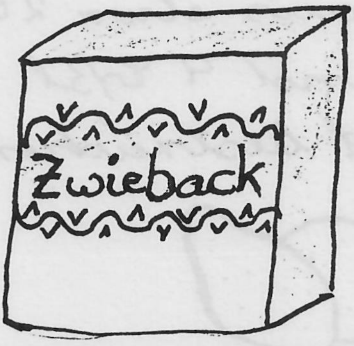
Wasser u. Butter werden zum Kochen gebracht. Mehl auf einmal hineinschütten u. solange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Nacheinander Eier u. zum Schluß Backpulver unterarbeiten.
Diesen Teig auf ein gefettetes, gemehltes Blech spritzen. Abbacken.
Der Teig eignet sich sowohl für süße als auch für salzige Füllungen.



Zwiebackkuchen

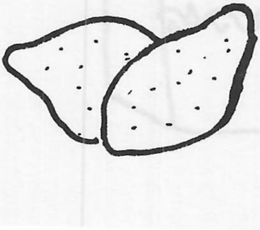
1/2 Pfd Butter
13 geriebene Zwiebäcke
200 gr. geriebene Mandeln
100 gr. geraspelte Blockschockolade
200 gr. Zucker
4 Eßl. Rum
2 P. Vanillinzucker
1/2 P. Backpulver
6 Eier

Rührteig arbeiten, den Teig in eine Springform geben und bei 200° 1 Std backen.



Zitronenkuchen auf dem Blech

350 gr. Butter
350 " Zucker
1 P. Vanillezucker
6 Eier
350 gr. Mehl 3 Teel. Backin
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einen Rührteig verarbeiten. Auf ein gefettetes Blech streichen und etwa 20 Minuten bei 200° backen. Das erkaltete Gebäck mit einem Guß aus etwa 200 gr. Puderzucker und 4 Eßl. Zitronensaft bestreichen.



Zwetschenkuchen

400 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 Glas Cognac
1 kg entsteinte Pflaumen

5 Eßl. Zucker
4 Eßl. Mandelblättchen
1/4 l Sahne
2 Teel. Zucker

Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten 1/2 Stunde kalt stellen. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit Semmelbrösel bestreuen u. den Pflaumen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° etwa 40 Min. backen. Nach dem Backen sofort mit Zucker u. Mandeln bestreuen. Mit Schlagsahne servieren.

Linzer Stangen

Zutaten: 140 g. Butter, 70 g. Zucker
2 Eigelb, 210 g Mehl, 2–3 El. Milch.
Zum Bestreichen: 1/2 Glas Johannisbeergelee.
Belag: 140 g. gem. Haselnüsse,
2 Eiweiß, 200 g. Zucker

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, und das Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren 1/2 Stunde den Teig kalt stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech ausrollen und im vorgeheizten Ofen backen. Danach mit Johannisbeergelee bestreichen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und

unter weiterem Schlagen
den Zucker einrieseln lassen.
Die gem. Nüsse unterziehen.
Die Masse auf das Gelee
streichen und langsam über-
backen, bis der Schnee gold-
braun wird. Noch lauwarm
in 2 cm. dicke Stangen schnei-
den.

Elektroherd 15 Min. bei 200-
220 Gr.

Gasherd 15 Min. bei Stufe 3-4
überbacken.

Schokoladenkonfekt

300 g Vollmilchschokolde
300 g Zartbitterschokolade
1 Eßl. Zucker
1/2 Eßl. Palmin
1 Päck. Vanillinzucker
150 g gem. Mandeln
150 g Cornfakes

Schokolade, Fett, V.-Zucker u. Zucker im Wasserbad schmelzen.
Mandeln und Cornflakes unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Pergamentpapier setzen und über Nacht trocknen lassen.

Schriebenplätzchen

aus „Omas Kochbuch"

2 Pfd Mehl

1 Pfd Schweine - Schrieben

1 Pfd Zucker

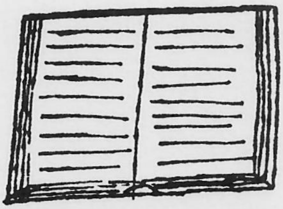
4 Eier

2 Pck. Backpulver

4 Pck. Vanillinzucker

Zubereitung: Die ganzen Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Etwas kalt stellen und dann durch die Plätzchenmühle drehen (wie Spritzgebäck verarbeiten).

„Omas Kochbuch"



Spritzgebäck

350 gr. Butter
250 gr. Zucker
2 P. Vanillin-Zucker
etwas Salz
250 gr. Mehl
250 gr. Gustin
125 gr. gem. Mandeln

alles zus. kneten
u. auf ein Blech spritzen
u. abbacken

Walnußpralinen

250g Kouvertüre, Vollmilch,
Zartbitter oder auch je die Hälfte.
125g Walnußkerne, gehackt
125g Rosinen

Kouvertüre im Wasserbad
auflösen, Nußkerne und Rosinen
zugeben und vermischen.
Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen
auf Staniolpapier setzen und
trocknen lassen.

Ist ganz einfach -
schmeckt aber prima!

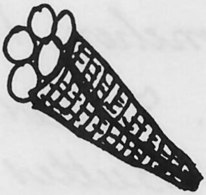
Weinknacker

200 g Mehl
1 gestr. Teel. Backp.
100 g Zucker
1 Vanillinz.

1 Pr. Salz ½ Fl. Rum-aroma 1 Eiweiß
125 g Butter
60 g Spaltmandeln

Die Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten, ihn auf einem gefetteten Backblech ausrollen. 1 Eigelb mit 1 Teel. Milch verquirlen, den Teig damit bestreichen u. mit den Spaltmandeln bestreuen. 15.–20 Min. bei guter Mittelhitze backen. Sofort nach dem Backen in Streifen von 3 x 6 cm schneiden u. vom Blech nehmen.

Eiserhörnchen:



1 ℔ Mehl, ½ ℔ Kandis, ½ ℔ Butter,
3 Eßl. Zucker, 3 Eier

Zubereitung:

Den Kandis in ½ l kochendem Wasser auflösen und erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren, Eier und Zucker zugeben. Anschließend abwechselnd Mehl und das Kandis-Wasser unterrühren. Man gibt den Teig eßlöffelweise in ein gefettetes Hörncheneisen, backt sie hellbraun ab und rollt sie sofort zu Tüten oder Rollen auf. In einer gut verschlossenen Blechdose bleiben sie lange knusprig.

Hörnchen Rezept

250 gr. Zucker
200 " Butter
2 Eier
1 Prise Salz
Zimt
250 gr. Mehl

Den Zucker kocht man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser auf, nimmt dies von der Kochstelle und läßt die Butter in der Lösung zergehen. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man Mehl die Eier und die Gewürze hinzu. Der Teig muß dickflüssig sein.

Herrenkonfekt

7 Eiweiß
1 ℔ Zucker
50 gr. Zimt
1 P. Vanillezucker
1/2 ℔ Mandeln
1/2 ℔ Haselnüsse
eine Arrakglasur

Eischnee mit Zucker und Zimt steif schlagen, Mandeln und Haselnüsse zugeben, Teig messerrückendick aus-wellen, ausstechen, bei mäßiger Hitze backen. Noch warm mit der Glasur überziehen.

Mutzen (Fastnacht)

1 ℔ feines Mehl
Schale von 2 Zitronen
2 Eßl Rum
20 gr. Zucker
5 ganze Eier
2 Eßl. Rosenwasser
2 Pr. Zimt
10 Gr. Butter

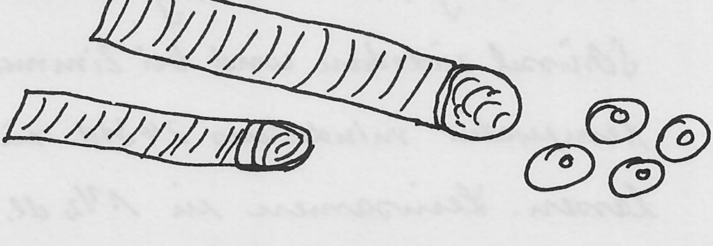
Der Teig wird ganz dünn aus-
gerollt, in verschobene Recht=
ecke geradelt, in heißem Fett
goldgelb gebacken und mit
Puderzucker bestreut.

Nüßplätzchen

½ ℔ Mehl
1 Teel. Backin
150 gr. Zucker
1 Vanillin (Mürbeteig)
3 Tr. Bittermandelöl
4 Eßl. Milch
100 gr. Butter
200 " grob gemahlene Nüsse

Rollen formen, kühlen, in Scheiben schneiden, Nüsse obenauf die mit Dosenmilch bestrichenen Plätzchen legen.

Backzeit: 10 – 15 Min. 175°–200°



Dreikornbrot

25 g Hefe
200 ccm lauwarmes Wasser
120 g Weizenmehl (Typ 405)
80 g Roggenmehl (Typ 997)

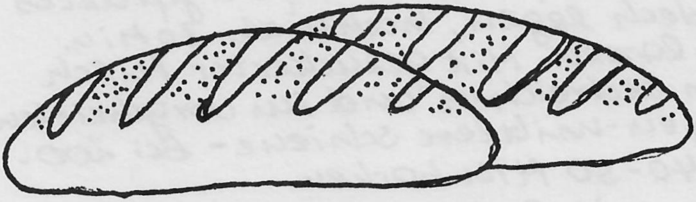
} Teig am 1. Tag

100 g Leinsamen
1 1/2 dl. Wasser
1 Eßl. Öl
3 dl. Wasser
1 1/2 Teel. Salz
360 g Weizenmehl (Typ 405)
240 g Roggenmehl (Typ 997)
100 g Sesamsamen
100 g Haferflocken

1. Tag: Hefe mit 2 dl. lauwarmem Wasser und 200 g Mehlmischung verrühren. Schüssel zudecken und bei Zimmertemperatur mindestens 24 Std. ruhen lassen. Leinsamen in 1 1/2 dl. Wasser

einweichen und über Nacht oder wenigstens 2 Std. ruhen lassen.

2. Tag: 1 Eßl. Öl und 3 dl. Wasser bei 37°C (handwarm) erhitzen. Salz, die Hefemischung, die Leinsamen, die Haferflocken sowie das Mehl hinzufügen. Teig zusammenkneten u. ca. 45 Min. zugedeckt aufgehen lassen. Zu zwei ovalen Laiben auskneten, evtl. mehr Mehl hinzufügen. Mit Milch überpinseln und die Laibe in Sesamsamen rollen. Ca. 30 Min. zugedeckt aufgehen lassen. Bei 225° im vorgeheizten Backofen 45-30 Min. backen.



Möhrenbrot

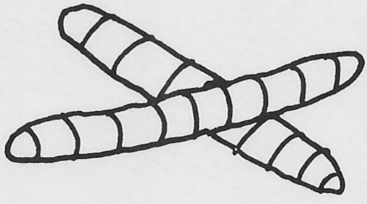
500g Möhren	putzen, grob raspeln
50g Butter	schmelzen, Möhren zugeben, unter rühren kurz dünsten. Mit
2 Eßl. Zitronensaft Salz und Zucker	abschmecken, auskühlen lassen.
750g Mehl	Hefeteig bereiten auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken
40g Hefe 1 Teel. Zucker 3/8 l lauwarme Milch	verrühren in die Mulde gießen, mit wenig Mehl vom Rand verrühren
1 Eßl. Salz	darüberstreuen. Von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. evtl. noch etwas Milch zugeben. Kräftig kneten bis der Teig geschmeidig ist. Zu einer Kugel

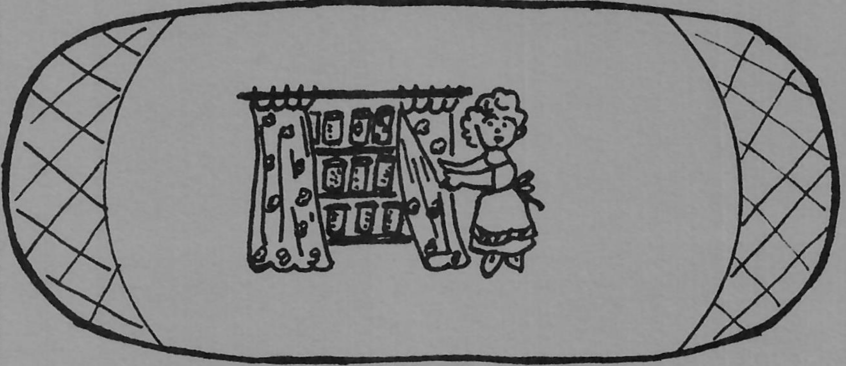
formen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis das Teigvolumen deutlich größer geworden ist. (ca. 1 Std.) Wieder durchkneten, einen großen oder zwei kleine Laibe formen. Auf ein gefettetes Backblech legen, nochmals 30 Min gehen lassen. Mit gezuckerter Milch dünn bestreichen und im vorgeheizten Backofen - mittlere Schiene - bei 200-220° 40-50 Min backen.
Frisch mit Butter schmeckt das Möhrenbrot am besten!

Knoblauchbrot

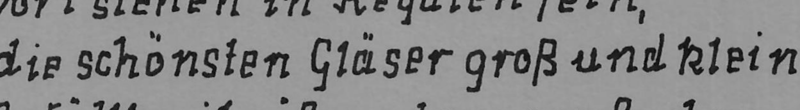
1/2 Kaviarbrot, 100 g Butter,
2 Knoblauchzehen

Kaviarbrot aufschneiden, Butter mit den ganz feingehackten Knoblauch verrühren, auf eine Brotseite streichen, andere Brotseite wieder darauf legen u. in Alufolien einwickeln. Im Backofen ca. 20 Min. bei 180° aufbacken, dann abkühlen lassen, nun muß es noch 1 Std. in die Gefriertruhe.
Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.





Kommen unerwartet Gäst',
oder feiert man ein Fest,
für die Hausfrau kein Problem,
sie braucht nur in den Keller gehn.
Dort stehen in Regalen fein,
die schönsten Gläser groß und klein
Gefüllt mit süß und sauren Sachen,
da möchte wohl das Herze lachen.
Dies ist für harte Arbeit Lohn,
die sie tat im Sommer schon,
denn da hat sie eingeweckt,
wonach man sich die Finger leckt. H.H.



Apfelgelee -

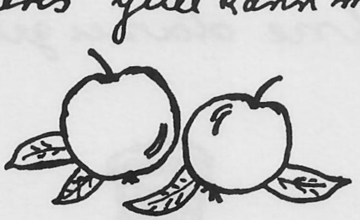
wie meine Oma es kochte!

Unreife Äpfel (Falläpfel) vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, mit Wasser bedeckt kurz aufkochen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Saft durch ein Tuch abgießen, etwas einkochen lassen und Zucker zugeben, dann wieder kochen lassen.

Bei 5 l Saft 5 Pfd Zucker zugeben.
Gesamtkochzeit: ca 2 Std.
Ergebnis: 9 - 10 Gläser Gelee
Unkosten: 5,- DM für Zucker u. Strom

So leckeres Gelee kann man nicht kaufen!



Bohnensalat (eingekocht)

Bohnen fast gar kochen.
In eine Schüssel geben.
Mit Salz, Pfeffer, Essig,
Zucker, kleingeschnittene
Zwiebeln etwas Wasser
abschmecken und über
Nacht stehen lassen.
Danach mit der Flüssigkeit
in Gläser füllen und
bei 75° 20 Minuten
zuziehen lassen.

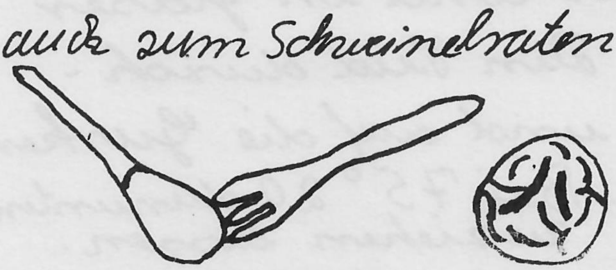
Vor dem Verzehr etwas
Oel o. Sahne dazugeben.

Grüne Böhnchen süß – sauer

Grüne Böhnchen in Stücke geschnitten, Silberzwiebeln, Gurkengewürz, Gurkenessiglösung

Böhnchen in Salzwasser garen, mit den Zwiebeln in Einkochgläser füllen, 1 Eßl. Gurkengewürz dazugeben u. mit der warmen, süßen Gurkenessiglösung bedecken. Gläser verschließen u. bei 80°C 30 Min. sterilisieren.

Eine leckere Beigabe zum Abendbrot od. wenn es mal eilig ist auch zum Schweinebraten ecta.



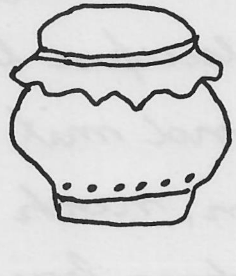
Süß-saure Gurken

10 Pfd. dicke Gurken
2 " Zucker
1/2 " Essig (Essenz)
1 1/2 Hand voll Salz
2 P. Gurkengewürz
3 Zwiebeln.

Gurken schälen und aushöhlen, in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und Zucker, Essig, Salz, Gurkengewürz und Zwiebeln dazu geben.
12 Stunden stehen lassen.
Danach die Gurken heraus nehmen und in Gläser füllen. Den Sud durch-sieben und auf die Gurken füllen. Bei 75° 20 Minuten zuziehen lassen.

Gurken - süß - sauer

Gurken säubern, in Salzwasser 12 Std stehen lassen.
Gurken abtropfen, in Gläser geben und Gurkengewürz dazu geben.
Mit einer Sud von 1 l. Tafelessig 1/4 l. Wasser 1 flachen Eßl. Salz, 1 Pfd. Zucker, 1/2 Eßl. Gurkendoktor auffüllen.
(Sud erst aufkochen)
Bei 75° 20 Minunten zuziehen lassen.



Holundersaft (gekocht)

2 kg Früchte (2/3 Holunderbeeren und 1/3 Äpfel o. Birnen) 1 l. Wasser, 500 gr. Gelierzucker, auf 1 l. Saft.

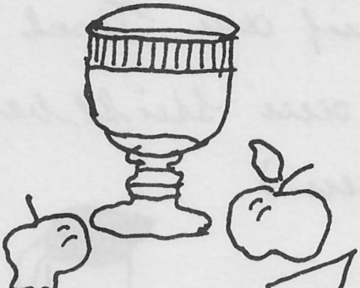
Holunderbeerendolden waschen abtropfen lassen, die Beeren abstreifen und in einen Topf geben. Äpfel o. Birnen waschen, entstielen, in kleine Stücke schneiden und zu den Beeren geben. Das Ganze mit dem Wasser zum Kochen bringen. Den Obstsaft durch ein Tuch laufen lassen, ab messen, und mit Gelierzucker verrühren, noch einmal zum Kochen bringen (3 Min)

Sofort in saubere Flaschen füllen und heiß verschließen.

Brombeersaft (gedampft)

5 kg. Brombeeren, 1 kg Äpfel, 500 gr. Zucker.

Die Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Äpfel waschen und in Viertel schneiden. Die Früchte mit dem Zucker in den Dampfentsafter geben, nach 40 Min. den Saft in Flaschen füllen.



Johannesbeersaft

(nach Großmütterart)

4 1/2 kg rote Johannesbeeren

2 ltr Wasser

1/4 St. kochen

3 1/2 kg Zucker, 1 P. Einmach-hilfe in eine Schüssel geben, die Beeren durch ein dünnes Tuch gießen, Zucker verrühren, sofort in Flaschen gießen und verschließen, bei schwarzen Johannis-beeren 1/2 ltr Wasser mehr.

(Stuhl auf den Tisch stellen, Tuch an den Stuhlbeinen festbinden)

Liköre selbstgemacht

Schlehenlikör

200g reife Schlehen, die schon Frost bekommen haben, 150g w. Kandis, 1 Vanillest. 1 Fl. Korn

Heidelbeerlikör

200g gut verlesene Heidelbeeren, 150g w. oder br. Kandis, 1 Gl Rum, 1 Fl. Korn

Kirschlikör

200g reife Sauerkirschen, 200g weißer Kandis, 1 kl. Stück Zimtstange. 1 Nelke, 1 St. Orangenschale, 1 Fl. Korn,

Johannisbeerlikör

150g schw. Johannisbeeren, 150g weißer Kandis, 1 Stück Vanillestange, 1 Fl. Korn („Klarer")

Die Zubereitung ist bei allen Likören gleich. Alle Zutaten in eine Flasche geben, mit Korn übergießen und gut verschließen.

Nach 6-8 Wochen Ruhezeit kann der Likör abgegossen werden.

Marmeladentopf

2 ℔ Früchte
375 g. Zucker
zu Marmelade kochen.

Eine Messerspitze Salizyl unterrühren. Füllt sie in einen Steintopf. Nach dem Erkalten streut man 125 g Zucker darüber. (Keine Haut.) Die neue heiße Marmeladenmasse (mit Salizyl) muß immer bis auf den Grund mit der kalten Marmelade verrührt werden und jedes mal Zucker darüber gestreut werden.

Möhrensalat - eingemacht

Möhren raspeln und in Gläser füllen

1/4 l Weinessig
1/2 l Wasser
1/2 Pfd Zucker
1 P. Gurkengewürz
1 Zwiebel

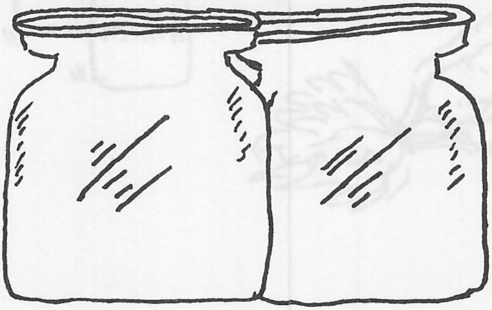
} aufkochen

Den Sud durchsieben und auf die Möhren geben.

Bei 75° - 20 Min. zukochen.

Sellerie einkochen

Die gewaschenen Knollen schälen, in dicke Scheiben schneiden und in Gläser einlegen. Dann mit einer Flüssigkeit aus 1 Liter Wasser, 1/2 Liter Weinessig, 2 Teelöffel Zucker und 2 Teelöffel Salz aufkochen lassen und über den Sellerie gießen.
60-70 Minuten bei 98 Grad einkochen.



Rot- oder Weißkohl (eingelegt)

Für 10 l Eimer geschabten Kohl

In 1 l Wasser u. ½ l Tafelessig eine Handvoll Salz auflösen, auf den Kohl gießen, andrücken u. über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag:

1½ l Weinessig, 1½ kg Zucker u. 8-10 Pimentkörner zum Kochen bringen, Kohl einfüllen, 5 Min kochen, in Schraubgläser füllen und heiß verschließen.

»Hält einige Monate«

Rotkohl einkochen

5 Pfd Rotkohl und 2 Eßlöffel Salz gut mischen und 24 Std stehen lassen.

Danach den Rotkohl auf einen Durchschlag schütten und gut abtropfen lassen.

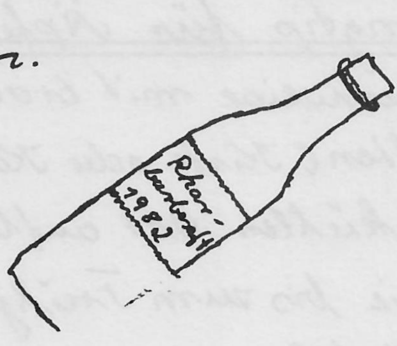
Einen Aufguß kochen aus:
1 l Weinessig, 1 Pfd Zucker
Lorbeerblätter und Pfefferkörner

Den Aufguß auf den Rotkohl schütten und bei 95° 1,5 Std einkochen.

Der Rotkohl kann später mit Fett zubereitet oder als Salat gereicht werden.

Rhabarbersaft

10 l. Wasser zum Kochen bringen und absetzen.
6 Pfd Rhabarber, knapp
4 Pfd Zucker, 30 gr. Weinsteinsäure, 2 P. Einmachhilfe
2 Zitronen mit Schale in Scheiben schneiden, 5 P. Vanillez.
Alles in das heiße Wasser geben und umrühren.
8 Tage stehen lassen, abgießen und kalt in Flaschen füllen.



Pflaumen in Rotwein

1 Ltr. Rotwein (Amselfelder)
1 1/2 Pfd Zucker
1 Eimer Pflaumen (10 l)
eventuel entsteinen

Rotwein und Zucker aufkochen, Pflaumen hinzugeben und ziehen lassen. Nach 5 Min. von der Kochstelle nehmen und in Gläser füllen. Den Rest Saft verteilen und bei 75° 30 Min zuziehen lassen.

Einlagerungtip für Äpfel

Äpfel lagenweise mit trockenem Torf schichten (Kiste oder Karton). An einem kühlen Ort aufbewahren. So haben sie bis zum Frühjahr knackige Äpfel.

Pflaumenkraut

15 ℔ Pflaumen, 3 ℔ Zucker,
1 Tasse Weinessig, 1 Stange Kaneel,

Weinessig in den Topf schütten, Pflaumen entkernen und darauf achten, daß die unteren Pflaumen nicht mit der Haut auf dem Topfboden liegen. Zucker darüber streuen und 24 Std. stehen lassen.
1 Tasse Kerne u. Kaneel in ein Tuch binden und mitkochen.
Am nächsten Tag kochen, ca 4 Std ohne rühren, dann etwa 1/4 Std mit dem Holzlöffel rühren.

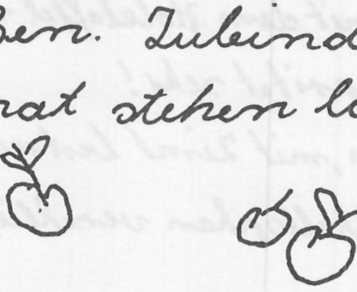
Vorsicht - spritzt sehr!

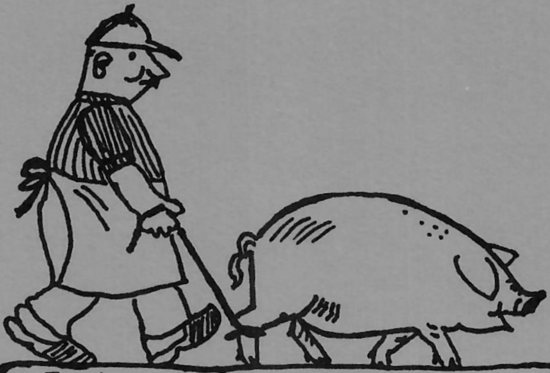
In Steintöpfe füllen, mit Zimt bestreuen und sofort mit Cellophan verschließen.

Pflaumen in Rum

500 gr. frische Pflaumen
250 gr. brauner Kandis
1 Stück Zimtstange
1 Fl. Rum o. Arrak

Die gewaschenen Pfaumen in ein Sieb geben und die einige Minuten in kochendes Wasser hängen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Früchte mit Kandis im Glas schichten, Zimtstange dazugeben und mit Rum übergießen. Zubinden und 1. Monat stehen lassen.





Schweine-Schlachten

Heute soll geschlachtet werden!
Die Mütter müssen von den Omas lernen,
wie die leck're Wurst gemacht -
und den Kindern wird's auch beigebracht.
Denn so einfach ist das nicht!
Alles fällt gleich ins Gewicht -
zuviel Salz - zuwenig Pfeffer,
oder keine Lorbeerblätter?
Wenn alles ist recht gut gelungen,
wird ein frohes Lied gesungen.
Und der Hausherr freut sich dann,
wenn er „Selbstgemachtes" essen kann.

Wissenwertes für das Schlachtfest.

Kauft man ein Schwein und weiß nicht was es wiegt macht man folgendes:

Man mißt mit einem Metermaß das Schwein hinter die Vorderfüße. (um den Bauch)

1 m = 150 ℔

jedes weitere cm = 5 ℔

Beispiel: Umfang 133 cm =

150 ℔ + 33 x 5 = 165 ℔ =

zusammen 315 ℔.

oder

Man wiegt 1 Vorderfuß nach dem Schlachten und rechnet das mal 10 ergibt das Gewicht.

Beispiel: 1 Vorderfuß wiegt 2½ ℔ = 225 ℔ Gewicht.

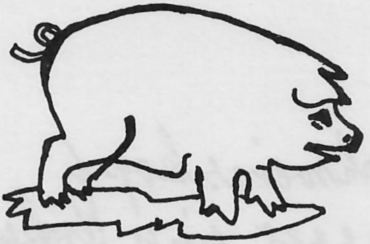
Schweine verwursten:

Wer kennt die Zutaten!

bei Mettwurst rechnet man auf 1 kg Mett
15 gr. Salz 2 gr. Pfeffer
etwas Salpeter, geriebene Zwiebel
u. gemahlene Muskatnuß.

bei Servelatwurst kommt noch 1 1/2 gedörrten Rum dazu.

Bei Bratwurst muß man weniger nehmen.



Vom Schlachten!

Herzhafter Brotaufstrich

1/2 ℔ Flomen,
1 ℔ Mett,
2 - 3 große Zwiebeln,
Salz, Pfeffer u. klare Brühe (Würfel)

Zuerst das Mett mit Salz, Pfeffer u. zerkrümeltem Brühwürfel gut würzen. Flomen und Mett in einer großen Pfanne auslassen, (evtl. mit 2 Gabeln etwas zerpflücken) und langsam garen.
In Gläser füllen und erkalten lassen.

Kröse

Einen halben Schweinskopf
mit kalten Wasser, einer dicken
Zwiebel, einen Doppelwürfel
(Ochsenkopf-Maggi) einigen Pfeffer-
körnern, Nelken und Lorbeerblatt
weich kochen. Dann dreht man
das Fleisch durch einen Wolf.
In der Brühe wird ein Päckchen
Langkornreis und ein Päckchen
feine Graupen schön weich
gekocht, (öfter durchrühren)
abschmecken und das Fleisch
untermischen. Man kann diese
Kröse in Gefrierbeuteln in der
Truhe gut aufheben. Vor dem
Gebrauch gut heiß machen.

Mett im Glas

Etwa 2 Pfd frisches Mett oder auch mehr mit Pfeffer, einer dicken kleingeschnittenen Zwiebel und einem Doppelwürfel Maggi gut durcharbeiten und in 3/4 Einkochgläser füllen. Nun kocht man 2 Öhrchen, ein Schwänzchen und 2 Pfoten und ein kleines Vordereisbein mit Zwiebel, Pfeffer etwas Salz und Würfel, Lorbeerblatt und Nelken gut weich gibt die Brühe durch ein Sieb, füllt einen Teil davon über das Mett, (mäßig bedeckt) und kocht die Gläser 1 Stunde lang zu. Von der übrigen Brühe und dem Fleisch eine Sülze machen und auch zukochen

Sülze

1/2 Schweinekopf, 4 Pfötchen,
2 Öhrchen, einige frische Schwarten,
6-8 fleischige Mettknochen,
1/2 - 3/4 Pfd. mit Salz u. Pfeffer
gewürztes Schweinemett.
Salz, 4 Lorbeerblätter, Pfefferkörner,
Zwiebel
Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer,
Essig od. Maggi

Das Fleisch mit Wasser bedeckt (ohne Mett) zum Kochen bringen, abschäumen, Gewürze zufügen u. nicht zu weich kochen. Fleisch herausnehmen u. in kleine Würfel schneiden, Mett zu kleinen Bällchen formen, Brühe durchsieben u. das geschnittene Fleisch hineingeben, bei offenem Topf 1/2 Std. kochen lassen, pikant bis scharf abschmecken, Mettbällchen in die Sülze geben u. ca. 15-20 Min. leise köcheln lassen.

b. w.

Die fertige Sülze in Gläser füllen, bei 90° C 30 Min. sterilisieren.

Oder einen Teil in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glas- od. Porzellanschüssel geben, erstarren lassen u. am nächsten Tag servieren.

Sülze schmeckt mit Remouladen-soße gut zu Bratkartoffeln u. ist in feine Scheiben geschnitten ein leckerer Brotbelag.

Schweinepfeffer f. 4 Pers.

1 Pfd Schweinefleisch
1 " Schweinemett
1 " getrocknete Pflaumen
1 Zwiebel, ca. ½ Tasse Blut
1 Lorbeerblatt, 2 Eßl. Mehl
Nelken gemahlen, etwas Essig
etwas Zucker u. Salz

Schweinefleisch würfeln u. in kochendes Wasser geben. Zwiebeln Lorbeerblatt und u. Nelken dazugeben u. ca ¾ - 1 Std langsam kochen lassen. Von dem Mett kl. Klöße bereiten u. mit den getrockneten Pflaumen dazugeben. Schweineblut mit Mehl andicken, damit es nicht gerinnt und langsam in den Topf geben, süßsäuerlich abschmecken und dazu gibt Salzkartoffeln.

Pfeffer nach dem Schlachten:

Knochen, Kopfkam, Füße und Kleinfleisch mit Wasser und etwas Salz zum Kochen aufsetzen.
2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter,
6 Pfefferkörner, 1 Essl. Zucker
und 2 Handvoll getrocknete Pflaumen dazu geben und weiter kochen bis alles gar ist.
Dann ca. 1/2 l Rübenkraut dazu (man kann auch Blut nehmen) wir haben immer Rübenkraut genommen und das schmeckt einfach köstlich.
Zum Schluß das ganze mit Mehl und Essig binden und abschmecken.

Hierzu reicht man Salzkartoffeln.

Pfefferpotthast

2 Pfd Rind- oder Schweine-
fleisch aus der Keule
1½ Pfd Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt,
gem. Nelken, Paniermehl,

Das Fleisch grob würfeln
u. in kochendes Wasser
geben, Salz Nelken u.
Lorbeerblatt hinzugeben
und 1 St. kochen lassen,
bis es weich ist. Die Zwiebeln
in wenig Fett glasig dünsten
u. 10 Minuten mit dem
Fleisch mitkochen lassen.
Pfeffer hinzugeben und
mit 2 Eßl. Paniermehl
binden. (nicht zu steif)

Wurstebrei

1 Pfd. feine Gerstegrütze,
2 Pfd. Winkelfleisch u. Brühe
(beim Wursten zurücklassen)

Die Gerstengrütze in der Brühe garen, das Fleisch durchdrehen u. zu der weichen Grütze geben, dicklich einkochen lassen u. mit Salz, Pfeffer u. Piment abschmecken.

Der Wurstebrei kann einige Tage im Kühlschrank od. kalten Keller aufbewahrt werden u. in Portionen aufgewärmt werden.

Panhas

Fleischbrühe (Schlachtreste) vom Koch-
fleisch heiß machen, dann etwas Blut
hineinrühren gut mit Salz, Pfeffer
und Nelken würzen. Wenn alles stark
kocht Mehl (Buchweizenmehl) einstreuen,
unter ständigem Rühren kochen lassen,
bis daß der Holzlöffel in der Teig-
masse stehen bleibt. Wenn Luftblasen
entstehen den Topf von der Herdstelle
nehmen. Die Masse in Porzellanschüs-
seln füllen. Nach dem Erkalten stürzen.
Den Panhas in Scheiben schneiden und
in der Pfanne knusprig braten.
Beilage: Äpfel in Scheiben schneiden
und in der Pfanne goldbraun
braten.

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen und Zwischengerichte

Allgäuer Försterfreude	4
Aprikosen Kräcker	5
Buttermilchpfannkuchen	6
Birne Ripiene	7
Birnen-käse-Frikadellen	8
Erdbeertoast	267
Fruchtomeletten	9
Gefüllte Eier	10
Gebackene Schinkenrollen	11
Gerupfter Camenbert	12
Irenes Pastete	14
Jägerbällchen	16
Käsesoufflé	17
Kartoffelkroketten	18
Kartoffel-Quark-Plätzchen	41
Kalbfleischfrikassee	19
Omelett nach Schweizer Art	22
Oma's Kochkäse	23
Quarkkeulchen	25
Ragout-fin	26
Roastbeeftoast	5
Reibekuchen	28
Rühreier nach Art des Hauses	30
Spargel im Blätterteig	31
Spargel im Pfannkuchen	32
Schneller-Florida-Toast	33
Schweinefilet im Blätterteig	34
Schinkenröllchen pikant gefüllt	24
Spanische Pfanne	36
Spanische Eier-Gemüse-Pfanne	37

Stangensellerie mit Roquefortfüllung 38
Tüfferchen mit Apfelkompott 39
Toast London 20
Toast mit Makrelenpaste 21
Westfälisches Töttchen 40
Westfälische Reibeplätzchen 41
Warme Käsehappen 42
Zwiebelkuchen 43

Suppen und Soßen

Bohnensuppe 45
Serbische Bohnensuppe 4[illegible]
Biersuppe 4[illegible]
Brennesselsuppe 49
Chillisuppe 50
Chinesische Hühnersuppe 46
Gulaschsuppe 52
Gulaschsuppe 53
Graupensuppe 54
Geeiste Holundersuppe 55
Hubertussuppe 56
Prager Kartoffelsuppe 57
Käsesuppe 58
Leberknödelsuppe 59
Maissuppe 60
Mitternachtssuppe 61
Pilzsuppe 62
Rotweinsuppe mit Macronen 63
Feine Selleriecremesuppe 64
Pariser Zwiebelsuppe 65
Tomatensuppe 66
Turiner Lauchsuppe 67

Aprikosensoße (süß-pikant)	68
Gewürzsauce	69
Soße Hollandaise	70
Soße Hollandaise	71
Ital. Fleischsoße	72
Indische Soße	73
Merrettichsoße	24
Merrettichsoße	74
Pikante Tunke	75
Paste ascintta (Hackfleischsoße)	76
Echte Remouladensoße	77
Schnelle Remouladensoße	78
Soße für Kotelett	79

Hauptgerichte

Bauernauflauf	172
Bohnenauflauf	171
Bohneneintopf (herzhaft)	153
Bohnenfleisch	152
Bohnen mit Specksoße	134
Blumenkohl überbacken	133
Blumenkohl gebacken	137
Ettaler Käsekotelett	82
Filet „Stroganoff"	81
Filet „Stroganoff"	84
Filetpfanne „Tolstoi"	86
Filetspitzen „Formagi"	88
Filet mit Reis	90
Französisches Gemüsegulasch	155
Grillnacken	98
Gefüllte Gurken	135
Grünkohl mit Speck u. Wurst	158

Holländisches Reisfleisch	100
Hasenpfeffer	102
Huhn „Indisch"	104
Hackfleischrolle (gefüllt)	106
Hackbällchen und Chicorée in Käsesoße	138
Hackfleischstrudel	140
Hackroulade (pikant)	142
Husarentopf	160
Indisch Krüstchen	108
Johannis-Zwiebeln	143
Kasseler mit Pfirsichen	110
Kasseler im Blätterteig	112
Kasseler überbacken	114
Kartoffelgulasch	162
Kohlrabi-Kartoffel-Gratin	144
Landhauspfanne	164
Laucheintopf	166
Labskaus	168
Marinierter Schweinebraten	118
Meerrettichgemüse	145
Nudelauflauf	174
Pfeffersteak	119
Picker's ein Hefepfannkuchen	146
Porree mit Schinken u. Käse	147
Paprikaschoten gefüllt	136
Pizza „Italia"	179
Pizzawaffeln aus dem Waffeleisen	182
Rollbraten vom Grill	120
Rindfleisch mit Zwiebelsoße	122
Kräuter-Roastbeef mit Rotweinsoße	116
Rosenkohlpfanne	148
Reisbombe mit Pilzen	149
Reiseintopf	163
Rosenkohlauflauf	176

Schweinefilet gefüllt 92
Schweinefilet in grüner Pfeffercreme 94
Schweinefilet mit Mandarinen 96
Schweinelende nach Art des Hauses 95
Sahne-Paprikaschnitzel 123
Süßsaures Schweinefleisch 124
Schweinehaxe m. grünen Bohnen 126
Schweinehaxe „Bavaria" 131
Schmorbraten 128
Schnitzel 130
Szekeler Gulasch 156
Schnippelbohnen mit Gehacktem 167
Steckrüben 150
Sommergemüse 151
Sauerkrautauflauf 175
Schinkengericht 178
Spaghetti-Pizza 180
Trampeljan 170
Wirsingeintopf 181
Zwiebelrostbraten 132
Zwiebeltopf 184
Spanisch Frikko 154

Süßspeisen

Ananas Weinbrand Creme 187
Apfelsinenchalott 188
Ananas-Pudding 189
Apfeldessert 190
Calvados Äpfel 191
Cherry-Whisky-Creme 192
Errötendes Mädchen 193
Erdbeeren mit Rumschaum 194

Feenkönigin 195
Französischer Kaffeecreme 196
Gefüllte Äpfel in Vanilletunke 197
Joghourtcreme 198
Kaffee-Whisky-Creme 199
Karthäuser Klöße 200
Punschcreme 201
Reispudding „Conde" 202
Russische Crème 203
Roter Mandelcreme 204
Sahnereis mit Erdbeeren 205

Salate

Apfelsalat 207
Bällchensalat 208
Blumenkohlrohkost 209
Chinakohlsalat 210
Diplomatensalat 211
Eiersalat 213
Eiersalat 214
Eiersalat 215
Eiertomatensalat 216
Eiersalat 217
Eiersalat 218
Eiersalat 219
Erb incocktail 225
Feinschmeckersalat 220
Fleischsalat 222
Grüner Salat mit Schinken u. Käse 221
Grillsalat 224
Herrensalat 225
Herzoginnensalat 226

Herrensalat 227
Heringssalat 228
Käsesalat mit Früchten 230
Kartoffelsalat 231
Kartoffelsalat „Gustav“ 232
Kartoffelsalat (fein) 234
Maissalat 236
Möhren-Weißkohlsalat 237
Nudelsalat 238
Nudelsalat mit Kräutern 239
Party-Salat 240
Reissalat 241
Reissalat 242
Räucherfischsalat 243
Sommersalat 244
Selleriesalat 245
Sauerkrautsalat 246
Sauerkrautsalat 247
Sauerkrautsalat 248
Serbischer Salat 249
Teufelssalat 250
Thunfischsalat „Menarbina“ 251
Zungensalat 252
Zwiebelsalat 254
Zwiebelsalat 255

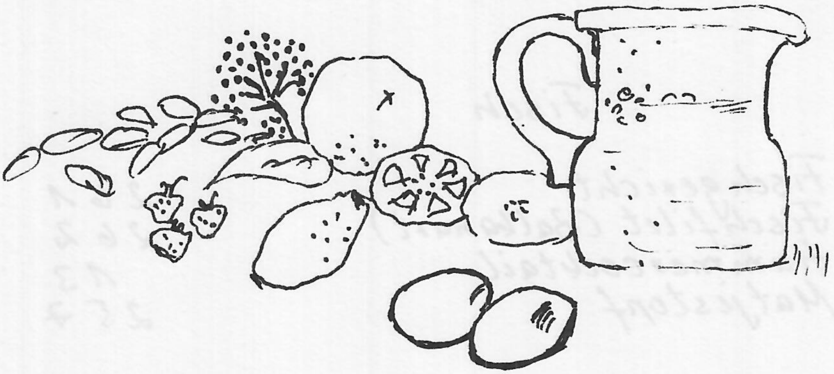
Fisch

Fischgericht 261
Fischfilet (Balkanart) 262
Hummercocktail 13
Matjestopf 257

Matjes „Hausfrauenart" 259
Schmandheringe 258
Zwiebelfisch 260

Getränke

Apfelkornbowle 265
Eierlikör 266
Erdbeer-Melonen-Bowle 267
Flamingo-Cocktail 268
Gurken-Bowle 272
Himbeer-Bowle 269
Kalte Ente mit Erdbeeren 270
Holunderlikör 266
Maracuja Cocktail 268
Planters Punsch 268
Teebowle mit Früchten 270
Wodka-Bowle 272
Zitronen-Bowle 271



Kuchen

Aprikosen-Sahne-Torte	274
Aprikosentorte m. Marzipan	275
Ananas-Torte	276
Apfelsinenkuchen	277
Apfelsinen-Torte	278
Apfelschicht-Torte	279
Apfeltorte „Mexikanisch"	280
Apfelweintorte	281
Apfeltorte m. Weincreme	282
Apfelkuchen m. Kokosraspeln	363
Aprikosen-Käsekuchen	366
Apfelstrudel	368
Ananas-Marzipankuchen	370
Ananaskuchen auf dem Blech	372
Birnenkuchen	284
Birnen-Eierlikör-Torte	286
Birnentorte „St. Johanna"	287
Bunte Obsttorte	285
Birnentorte	374
Brombeertorte	288
Blitztorte	289
Bananentorte	290
Buttermilchkuchen	373
Cremtorte	292
Cointreau-Sahnetorte	294
Cognactorte	298
Donauwellen	296
Eistorte mit Früchten	299
Erdbeer-[illegible]lade	300
Eissplittertorte	302
Eistorte	303
Feine Dame	304

Frankfurter-kranz 306
Finnland kuchen 308
Flockensahnetorte 310
Flachs wickel 375
Grillaschtorte 311
Grundrezept für Schnellbiskuit 312
Gewürzkuchen 376
Hansen-Jansen-Torte 313
Haselnuß-Biskuitrolle 314
Himmelstorte 315
Himbeerschichttorte 378
Helgoländer 377
Hefewaffeln 413
Irish-Coffe'-Torte 316
Johannisbeertorte 318
Kirschtorte „Badenweiler" 319
Krümeltorte m. Kirsch-Quarkfüllung 320
Kari-Torte 322
Kardinalstorte 323
Käsetorte gebacken 324
Käse sahnetorte 325
Käsesahnetorte 327
Kirschkuchen (brauner) 326
Kalte Pracht 379
Kaiserin-Friedrich-Torte 380
Käsekuchen 381
Kirschkuchen 382
Kuchen auf der Platte 383
Kirschkuchen, versunken 384
Maitorte 329
Malakoff-Torte 330
Mohntorte 332
Mohntorte 333
Maracujatorte 334
Mocca kranz 335

Moccatorte 336
Mandel-Himbeertorten 338
Marzipanzopf 385
Mohrenkopf 386
Mandelkuchen 387
Nußtorte 339
Nußkuchen 388
Nußecken 389
Ostfriesische Schlemmerrolle 342
Orangen-käse-Sahnetorte 344
Preiselbeer-Sahnetorte 346
Preiselbeer-Herrentorte 347
Preiselbeer-Sahnetorte 348
Preiselbeertorte „Margit" 349
Preiselbeertorte 350
Pfirsichtorte 392
Pflaumenkuchen 390
Pflaumenkuchen „Barbara" 394
Quarkkrümelkuchen 395
Quark-Mandarinenkuchen 396
Quark-Ölteig 397
Reistorte 351
Reistorte 352
Rotweinkuchen 398
Rhabarber-kuchen 399
Rührkuchen 400
Rührkuchen fein 401
Rodonkuchen 402
Saure-Sahne-Guß über Apfelkuchen 340
Schachbrettorte 353
Sekttorte 354
Schlemmerchen Traumtorte 355
Schwippskuchen 356
Schokoladen-Sahnetorte 358
Schokoladentorte 357

Stachelbeertorte	359
Stachelbeertorte	360
Schokoladen-Mandel-Sahne-Torte	403
Sandkuchen	404
Sandkuchen	405
Schüttelkuchen	406
Streußelkuchen mit Obst	407
Streußelkuchen „Ostpreußisch“	408
Streußelkuchen	409
Schokoladenschnitten	410
Sprudelkuchen	411
Tortenboden (Rührteig)	412
Unordentliche Torte	362
Waffelrezept	414
Weingeistkuchen	415
Walnuß-Zopf	416
Wedelkuchen	418
Weincremapfeltorte	364
Windbeutel (Kleine)	419
Windbeutel	420a
Windbeutel m. Käsefüllung	420
Zwiebackkuchen	421
Zitronenkuchen	422
Zwetschenkuchen	423

Gebäck

Eiserhörnchen	431
Hörnchen	432
Herzenskonfekt	433
Mutzen	434
Nußplätzchen	435
Linzer Stangen	424

Schokoladenkonfekt 426
Schriebenplätzchen 427
Spritzgebäck 428
Walnußpralinen 429
Weinknacker 430

Brot

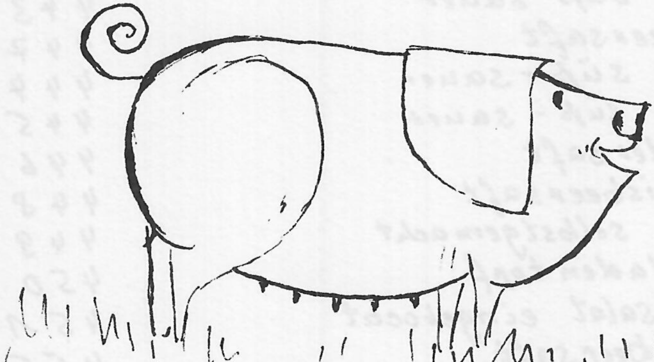
Dreikornbrot 436
Möhrenbrot 438
Knoblauchbrot 439

Einkochen

Apfelgelee 441
Bohnensalat eingekocht 442
Bohnen süß-sauer 443
Brombeersaft 447
Gurken süß-sauer 444
Gurken süß-sauer 445
Holundersaft 446
Johannisbeersaft 448
Liköre selbstgemacht 449
Marmeladentopf 450
Möhrensalat eingekocht 451
Rhabarbeersaft 455
Rot-und Weißkohl eingelegt 453
Rotkohl eingekocht 454
Pflaumen in Rum o. Rotwein 456
Pflaumenkraut 457
Sellerie eingekocht 452

Schlachten

Herzhafter Brotaufstrich 461
Kröse 462
Mett im Glas 463
Panhas 470
Pfefferpotthast 468
Pfeffer nach dem Schlachten 467
Schwein verwursten 460
Sülze 464
Schweinepfeffer 466
Wurstebrei 469



Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen